CATONE IL CENSORE

DE AGRI CULTURA

FONDAZIONE SACRO CUORE
MILANO 2016

[PRAEFATIO.] 3
1. QUO MODO AGRUM EMI PARARIQUE OPORTEAT. 4
2. PATRIS FAMILIAE OFFICIA 5
2,7. AUCTIONEM UTI FACIAT. 6
3,1. PRIMA ADOLESCENTIA AGRUM CONSERERE OPORTET. 6
3,2-6. VILLAM RUSTICAM UTI AEDIFICATAM HABEAT 6
4. BUBILIA UTI BENE AEDIFICATA HABEAS. 7
5. VILICI OFFICIA 7
7. DE FUNDO SUBURBANO 8
8. FICOS QUO LOCO SERAS 9
9. SALICTA LOCIS AQUOSIS 10
17. MATERIES QUID ANNI TEMPESTIVA SIT 10
28. OLEAS ET RELIQUA SEMINA CUM SERES, QUO MODO SERAS 10
30. BUBUS FRONDEM 11
33,1-4. VINIA UT CURETUR 11
34,1. DE SEMENTI FACIENDA 12
34,2. DE AGRO RUBRICOSO 12
35. DE FABA ET VICIA SILIGINE HORDEO UBI SERANTUR 13
36. QUAE SEGETEM STERCORENT 13
37,5. DE VINEA ET ARBORIBUS PUTATIS 13
38,4. SI LIGNA ET VIRGAS NON POTERIS VENDERE 13
39. UBI TEMTESTATES MALAE ERUNT, QUID FIERI POSSIT 14
40. PER VER QUAE FIANT 14
46. SEMINARIUM QUOMODO FIAT 15
47. HARUNDO QUO MODO SERATUR. 16
50,1-2. PRATA QUO MODO STERCORENTUR 16
51. PROPAGATIO OLEAE POMORUMQUE 16
52. QUAE DILIGENTIUS PROPAGARI VOLES. 16
53. DE FENISICIA 17
55. DE LIGNIS DOMINI 17
61. QUO MODO AGER COLATUR. 17
62. QUOT PLOSTRA HABERE OPORTEAT 18
64. DE OLEA COLLIGENDA 18
73. QUO MODO BUBUS MEDICAMENTUN DETUR 18
74. PANEM DEPSTICIUM SIC FACITO 19
89. GALLINAS ET ANSERES SIC FARCITO 19
92. FRUMENTO NE CURCULIO NOCEAT 19
124. UT INTERDIU CANES CLAUSOS HABEAS 19
128. HABITATIONEM DELUTARE 20
129. AREA QUO MODO FIAT 20
131. PIRO FLORENTE DAPEM PRO BUBUS FIERI 20
139. *** 20
141. *** 21
143. VILICAE OFFICIA 22
155. PER HIEMEM AQUAM DE AGRO DEPELLERE 22
157. DE BRASSICA QUOT MEDICAMENTA HABEAT ET ALIIS AD MEDICINAM PERTINENTIBUS. 23
161. ASPARAGUS QUO MODO SERATUR 25
162. SALSURA[M] PERNARUM OFELLAE PUTEOLANAE 26

COMPLEMENTI.
Il *de agri cultura* di Catone, di S. Boscherini. 27
«La nuova agricoltura a piantagione nell'Italia peninsulare d'età postannibalica», di A. J. Toynbee. 29
«Agro bene culto nihil potest esse nec usu uberius nec specie ornatius», dal *Cato maior* di Cicerone. 37
Origini agresti di Roma, dalle *Georgiche* di Vergilio. 41

DE AGRI CULTURA

[PRAEFATIO.] **1.** Est interdum praestare mercaturis rem quaerere, nisi tam periculosum sit, et item fenerari, si tam honestum sit. Maiores nostri sic habuerunt et ita in legibus posiverunt: furem dupli condemnari, feneratorem quadrupli. Quanto peiorem civem existimarint feneratorem quam furem, hinc licet existimare. **2.** Et virum bonum quom laudabant, ita laudabant: bonum agricolam bonumque colonum;[1] **3.** amplissime laudari existimabatur qui ita laudabatur. Mercatorem autem strenuum studiosumque rei quaerendae existimo, verum, ut supra dixi, periculosum et calamitosum. **4.** At ex agricolis et viri fortissimi et milites strenuissimi gignuntur, maximeque pius quaestus stabilissimusque consequitur minimeque invidiosus, minimeque male cogitantes sunt qui in eo studio occupati sunt. Nunc, ut ad rem redeam, quod promisi institutum principium hoc erit.

1. *Si può talvolta procurarsi ricchezze con il commercio, se non fosse così rischioso; e anche prestando a interesse, se fosse cosa tanto onesta. I nostri maggiori infatti così ritennero e così stabilirono nelle leggi, che il ladro fosse condannato al doppio e l'usuraio al quadruplo: da ciò si può stimare quanto peggiore cittadino considerassero l'usuraio del ladro.* ***2.*** *E per lodare un brav'uomo lo dicevano buon agricoltore e buon colono;* ***3.*** *chi otteneva questa lode si credeva ne avesse conseguita una grandissima. Ora io credo che chi si dà ai commerci sia un uomo ardito e solerte nell'acquistare ricchezze, ma, come ho detto, esposto a pericoli e a sciagure.* ***4.*** *Dagli agricoltori invece escono uomini fortissimi e valorosissimi soldati, e il loro profitto è giustissimo e il più stabile e non ha nulla di odioso; e non sono in nessun modo*

[1] Cf. CAT. *Praec. ad fil.*: «*Vir bonus est, Marce fili, colendi peritus, cuius ferramenta splendent*» (fr. 6 Jordan), che varia un'altra sentenza attribuita a Catone «*Orator est, Marce fili, vir bonus dicendi peritus*» (fr. 14 Jordan).

condotti a cattivi pensieri coloro che si dedicano a questo lavoro. Ora, per tornare all'argomento, comincerò la trattazione di ciò che ho annunciato.

1. QUO MODO AGRUM EMI PARARIQUE OPORTEAT. **1.** Praedium quom parare cogitabis, sic in animo habeto: uti ne cupide emas neve opera tua parcas visere et ne satis habeas semel circumire; quotiens ibis, totiens magis placebit quod bonum erit. **2.** Vicini quo pacto niteant, id animum advertito: in bona regione bene nitere oportebit. Et u[i]ti eo introeas et circumspicias, uti inde exire possis. Uti bonum caelum habeat; ne calamitosum siet; solo bono, sua virtute valeat. **3.** Si poteris, sub radice montis siet, in meridiem spectet, loco salubri; operariorum copia siet, bonumque aquarium, oppidum validum prope siet; si aut mare aut amnis, qua naves ambulant, aut via bona celebrisque. […] **7.** Praedium quod primum siet, si me rogabis, sic dicam:

de omnibus agris optimoque loco iugera agri centum,
vinea est prima, vel si vino multo est;
secundo loco hortus irriguus;
tertio salictum;
quarto oletum;
quinto pratum;
sexto campus frumentarius;
septimo silva caedua;
octavo arbustum;
nono glandaria silva.

1. *Quando penserai di acquistare un podere, mettiti bene in mente di non comperarlo per cupidigia, e che non bisogna stancarsi di esaminarlo con cura, né accontentarsi di averlo girato una volta. Quello che è buono, quanto più ci andrai tanto più ti piacerà.* ***2.*** *Osserva come sono prosperosi i vicini; se esso è in un buon territorio, dovranno certo essere floridi; e anche osserva come ci si entri e come si possa uscirne, se gode di un buon clima, non sia esposto a calamità, e di buon terreno naturalmente fertile.* ***3.*** *Se è possibile, sia ai piedi di un monte e volto a mezzogiorno, in luogo salubre, e abbia abbondanza di lavoratori, e una buona cisterna e sia vicino a una forte borgata, o al mare o a un fiume per il quale possano andare navigli, o a una via buona e frequentata. […]* ***7.*** *E se mi domandi quale sia il podere migliore, ti dirò: in un buon fondo di cento iugeri e in ottima posizione, tra tutte le coltivazioni prima deve essere la vigna, soprattutto quando produca molto vino, poi l'orto irriguo, in terzo luogo il saliceto, in quarto l'oliveto, in quinto il prato, in sesto il campo da grano, in settimo il bosco ceduo, in ottavo l'albereto, e da ultimo il bosco da ghianda.*

2. PATRIS FAMILIAE OFFICIA. **1.** Pater familias, ubi ad villam venit, ubi larem familiarem salutavit, fundum eodem die, si potest, circumeat; si non eodem die, a*t* postridie. Ubi cognovit, quo modo fundus cultus siet, opera quaeque facta infectaque sient, postridie eius diei vilicum vocet, roget quid operis siet factum, quid restet, satisne temperi opera sie<n>t confecta, possitne quae reliqua sient conficere, et quid factum vini, frumenti aliarumque rerum omnium. **2.** Ubi ea cognovit, rationem inire oportet operarum, dierum. Si ei opus non apparet, dicit vilicus sedulo se fecisse, servos non valuisse, tempestates malas fuisse, servos aufugisse, opus publicum effecisse. Ubi eas aliasque causas multas dixit, ad rationem operum operarumque vilicum revoca. **3.** Cum tempestates pluviae fuerint, quae opera per imbrem fieri potuerint: dolia lavari, picari, villam purgari, frumentum transferri, stercus foras efferri, stercilinum fieri, semen purgari, funes sarciri, novos fieri, centones, cuculiones familiam oportuisse sibi sarcire; **4.** per ferias potuisse fossas veteres tergeri, viam publicam muniri, vepres recidi, hortum fodiri, pratum purgari, virgas vinciri, spinas runcari, expinsi *f*ar, munditias fieri; cum servi aegrotarint, cibaria tanta dari non oportuisse. **5.** Ubi cognita aequo animo sint qua[v]e reliqua opera sint, curare uti perficiantur. Rationes putare argentariam, frumentariam, pabuli causa quae parata sunt; rationem vinariam, oleariam, quid venierit, quid exactum siet, quid reliquum siet, quid siet quod veneat; quae satis accipiunda sint, satis accipiantur; **6.** reliqua quae sint, uti compareant. Si quid desit in annum, uti paretur; quae supersint, ut veneant; quae opus sint locato, locentur; quae opera fieri velit et quae locari velit, uti imperet et ea scripta relinquat. Pecus consideret.

1. *Quando il capo di casa viene alla masseria, appena ha salutato il lare familiare, il giorno stesso, se gli è possibile, giri per la sua terra; e se proprio non può, lo faccia il giorno dopo; e quando si è reso conto di come il fondo sia coltivato, di quello che è stato fatto e di quello che rimane da fare, chiami il massaro, e chieda a lui quanti lavori si siano fatti e quanti ne restino, e se siano stati fatti a loro tempo quelli compiuti e se si possano fare in tempo gli altri; e quanto si sia raccolto di vino, di grano e di tutto il resto.* ***2.*** *E quando l'avrà saputo, faccia il computo dei lavori e dei giorni. Se il conto non gli torna, il massaro gli risponderà, che egli è stato bensì sollecito, ma che alcuni dei servi erano stati ammalati, altri fuggiti, che la stagione era stata pessima, che si era dovuto attendere a lavori pubblici; e quando quegli avrà addotte queste e altre scuse, lo richiami a render ragione delle opere compiute e dei lavoratori.* ***3.*** *Se il tempo era stato piovoso, quel che si poteva fare durante le piogge: lavare i dogli, impegolarli, pulire la masseria, trasportare il grano, portare fuori il letame, fare la concimaia, racconciare le corde e farne di nuove, e aggiustare coperture e cappe.* ***4.*** *Nelle ferie si potevano ripulire le vecchie fosse e accomodare la strada pubblica, tagliare gli spineti, zappa-*

re l'orto, nettare il prato, legare le fascine, roncare le spine, macinare il farro e tenere tutto quello che si è venduto, quanto si è riscosso e quello che resta da avere; e che cosa ci sia ancora da vendere: quello che può accettare accetti, **6.** *e sia posto in evidenza quanto rimane. Se per l'annata qualche cosa manca, si procuri, e quello che avanza si venda; i lavori da dare in appalto siano appaltati; e tutte le opere che vuole che si facciano o che vuole appaltare disponga e lasci per iscritto. Osservi il bestiame.*

2,7. AUCTIONEM UTI FACIAT. **7.** Auctionem uti faciat: vendat oleum, si pretium habeat, vinum, frumentum quod supersit vendat; boves vetulos, armenta delicula, oves deliculas, lanam, pelles, plostrum vetus, ferramenta vetera, servum senem, servum morbosum, et siquid aliut supersit, vendat. Patrem familias vendacem, non emacem esse oportet.

7. *Faccia vendite all'asta: venda l'olio, se va a buon prezzo, e venda il vino, il frumento in sovrappiù, i buoi vecchi, gli armenti malandati e le pecore in cattivo stato, la lana, le pelli, il plaustro vecchio, le vecchie ferraglie, lo schiavi anziano, lo schiavo malato, e tutto quello che c'è di superfluo lo venda. Il capo di famiglia deve essere corrivo a vendere, non a comprare.*

3,1. PRIMA ADOLESCENTIA AGRUM CONSERERE OPORTET. **1.** Prima adulescentia patrem familiae agrum conserere studere oportet; aedificare diu cogitare oportet, conserere cogitare non oportet, sed facere oportet. Ubi aetas accessit ad annos XXXVI, tum aedificare oportet, si agrum consitum habeas. Ita aedifices, ne villa fundum quaerat.

1. *E nella prima età il padre di famiglia si dia cura di piantare il suo terreno; prima di edificare bisogna pensare a lungo: alle piantagioni non occorre pensare, occorre farle. Quando l'età si avvicinerà ai trentasei anni, allora bisognerà fabbricare, se avrai un fondo con buone piantagioni. E costruirai in modo che la masseria sia proporzionata al terreno.*

3,2-6. VILLAM RUSTICAM UTI AEDIFICATAM HABEAT. **2.** Patrem familiae villam rusticam bene aedificatam habere expedit, cellam oleariam, vinariam, dolia multa, uti lubeat caritatem exspectare: et rei et virtuti et gloriae erit. Torcularia bona habere oportet, ut opus bene effici possit. Olea ubi lecta siet, oleum fiat continuo, ne corrumpatur. Cogitato quot annis tempestates magnas venire et oleam deicere solere: **3.** si cito sustuleris et vasa parata erunt, damni nihil erit ex tempestate et oleum viridius et melius fiet. **4.** Si in terra et tabulato olea nimium diu erit, putescet, oleum fetidum fiet; ex quavis olea oleum viridius et bonum fieri potest, si temperi facies. […]

2. *Bisogna che un capo di casa abbia una masseria in campagna ben costruita, cantine da vino e da olio, molti vasi da poter aspettare la carestia; ciò varrà a dargli ricchezze e valore e*

stima. Bisogna, perché riescano bene i lavori, avere buoni torchi. Raccolte le olive, perché non si guastino, si faccia subito l'olio. Pensa che ogni anno vengono grosse tempeste che gettano per terra le olive; ***3.*** *se sono raccolte subito e si hanno pronti i vasi, la tempesta non avrà recato danno, e l'olio verrà meglio e più verde;* ***4.*** *ma se si lasciano troppo in terra o sul tavolato, marciranno, e l'olio avrà cattivo odore. Da qualunque oliva si può fare olio buono e verde, se lo farai a tempo.*

4. BUBILIA UTI BENE AEDIFICATA HABEAS. **1.** Bubilia bona, bonas praesepis faliscas clatratas: clatros inesse oportet pede: si ita feceris, pabulum boves non eicient. Villam urbanam pro copia aedificato. In bono praedio si bene aedificaveris, bene posiveris, ruri si recte habitaveris, libentius et saepius venies, fundus melior erit, minus peccabitur, fructi plus capies. Frons occipitio prior est. Vicinis bonus esto: familiam ne siveris peccare. Si te libenter vicinitas videbit, facilius tua vendes, operas facilius locabis, operarios facilius conduces; si aedificabis, operis, iumentis, materie adiuvabunt; si quid (bona salute) usus venerit, benigne defendent.

1. *Bisogna avere buone stalle per i buoi, e buone mangiatoie falische con rastrelliere, che abbiano i pioli a distanza di un piede: se le farai così, i buoi non getteranno a terra i foraggi. Costruisci la parte della masseria riservata al padrone in proporzione dei redditi: se in un buon fondo avrai ben costruito e in una buona posizione, se in campagna avrai modo di star bene ci verrai più volontieri e più spesso, e il fondo migliorerà; si faranno meno errori e ne trarrai maggior frutto. La fronte viene prima della nuca. Con i vicini sii buono; non lasciare che la tua gente procuri danni. Se i vicini ti vedranno di buon occhio ti sarà più facile vendere i tuoi prodotti, più facilmente appalterai i lavori e più facilmente troverai operai a giornata. Quando avrai da fabbricare, ti aiuteranno con il loro lavoro, con giumenti, col materiale. E se – la fortuna te ne scampi! – ce ne sarà bisogno, ti difenderanno senza risparmio.*

5. VILICI OFFICIA. **1.** Haec erunt vilici officia. Disciplina bona utatur. Feriae serventur. Alieno manum abstineat, sua servet diligenter. Litibus familia supersedeat: si quis quid deliquerit, pro noxa bono modo vindicet. **2.** Familiae male ne sit, ne algeat, ne esuriat; opere bene exerceat, facilius malo et alieno prohibebit. […] **4.** Opus rusticum omne curet uti sciat facere, et id faciat saepe, dum ne lassus fiat; **5.** si fecerit, scibit in mente familiae quid sit, et illi animo aequiore facient. Si hoc faciet, minus libebit ambulare et valebit rectius et dormibit libentius. Primus cubitu surgat, postremus cubitum eat; prius villam videat clausa uti siet et uti suo quisque loco cubet et uti iumenta pabulum habeant. **6.** Boves maxima diligentia curatos habeto. Bubulcis opsequito partim, quo libentius boves curent. Aratra vomeresque fa-

cito uti bonos habeas. Terram cariosam cave ne ares, neve plaustrum neve pecus impellas: si ita non caveris, quo impuleris, trienni fructum amittes. **7.** Pecori et bubus diligenter substernatur, ungulae curentur; scabiem pecori et iumentis caveto: id ex fame et si impluit fieri solet. Opera omnia mature conficias face; nam res rustica sic est: si unam rem sero feceris, omnia opera sero facies. Stramenta si deerunt, frondem iligneam legito; eam substernito ovibus bubusque. **8.** Stercilinum magnum stude ut habeas; stercus sedulo conserva; cum exportabis, purgato et conminuito: per autumnum evehito. Circum oleas autumnitate ablaqueato et stercus addito. Frondem populneam, ulmeam, querneam caedito per tempus: eam condito non peraridam, pabulum ovibus. Item fenum cordum, sicilimenta de prato, ea arida condito. Post imbrem autumnum, rapinam, pabulum lupinumque serito.

1. *Questi saranno i compiti del massaro. Si attenga alla buona disciplina, faccia osservare le feste, non tocchi le cose altrui, e custodisca con diligenza le sue. Regoli le liti della sua gente; e se qualcuno cade in colpa, con equa misura lo punisca.* ***2.*** *Se non tratterà male la sua gente, sì che non soffra freddo o fame, e badi al lavoro, gli sarà più facile distoglierla da cattive azioni o da ciò che è di altri. […]* ***4.*** *Curi di saper fare tutti i lavori di campagna, e li faccia spesso purché non si stanchi.* ***5.*** *Se li farà, potrà giudicare meglio dei suoi dipendenti; e questi saranno meglio disposti alla fatica; e avrà anche meno voglia di bighellonare, e starà bene e dormirà meglio. Sia il primo ad alzarsi, l'ultimo a coricarsi; prima si accerti che la masseria sia chiusa, che ciascuno dorma al suo posto, e che i giumenti abbiano avuto il foraggio.* ***6.*** *Poni grande cura ai buoi, e abbi un po' di riguardo per i bifolchi perché se ne prendano cura più volentieri. Procura di avere buoni aratri e vomeri. Bada di non arare terra guasta, e di non spingerci né il carro né il bestiame; e se non ti guarderai dallo spingerveli, perderai il frutto di un triennio.* ***7.*** *Al bestiame ed ai buoi bisogna fare accuratamente il giaciglio, e tenere bene le unghie. Guarda il gregge e i giumenti dalla scabbia; questa è solita venire dalla fame e se piove. Fa' in modo di compiere a tempo tutti i lavori; perché le attività in campagna sono così: se ne ritardi una, le ritardi tutte. Se verrà a mancare lo strame, raccogli fronde di leccio per farne letto a pecore e buoi.* ***8.*** *Fa' di avere una grande concimaia e mantieni con cura il letame, e quando lo porterai fuori, puliscilo e sminuzzalo. Lo preleverai in autunno. In autunno scalzerai gli olivi e vi aggiungerai sterco. Sfronderai a tempo debito pioppi, olmi e querce, e riponi la fronda non troppo secca per pascolo delle pecore. Farai lo stesso con il fieno tardivo e il guaime dei prati e conservali ben secchi. Dopo le piogge autunnali semina la rapa, l'erba da pascolo e il lupino.*

7. DE FUNDO SUBURBANO. **1.** Fundum suburbanum arbustum maxime convenit habere: et ligna et virgae venire possunt, et domino erit qui utatur. In eodem fundo suum quidquid conseri oportet: vitem †copularia†, aminnium minusculum vino et maius et apicium: **2.** eae in olla in vinaceis

conduntur; eadem in sapa, in musto, in lora recte conduntur. Quas suspendas duracinas aminneas maiores vel ad fabrum ferrarium pro passis ea recte servantur. **3.** Poma, mala strutea, cotonea, scantiana, quiriniana, item alia conditiva, mala mustea et punica (eo lotium suillum aut stercus ad radicem addere oportet, uti *p*abul*u*m malorum fiat), **4.** pira volaema, aniciana et sementiva (haec conditiva in sapa bona erunt), tarentina, mustea, cucurbitiva, item alia genera quam pluri<ma poteri>s serito aut inserito. Oleas orchites posias: eae optime conduntur vel virides in muria vel in lentisco contusae; vel orchites, ubi nigrae erunt et siccae, sale confriato dies V: postea salem excutito, in sole ponito biduum, vel sine sale in defrutum condito. Sorva in sapa condere vel siccare: arida facias; item pira facias.

1. *Il fondo suburbano deve soprattutto essere tenuto ad alberi: legname e fascine si possono vendere e possono servire al padrone. Nel medesimo fondo bisogna piantare tutto quello che vi si adatta: la vite [da accoppiare], l'aminnea piccola da vino e grossa e l'apicia.* ***2.*** *Queste uve si conservano in olle nelle vinacce; ancora si conservano nella sapa, nel mosto, nel vinello. Quelle duracine e le aminnee grosse si mantengono bene appese, o appassite nell'officina del fabbro ferraio.* ***3.*** *Gli alberi da frutto, mele cotogne, scanziane, quiriniane ed altre da conserva, le mele dolci e le melagrane (alle radici bisogna aggiungere orina di maiale o sterco come concime per i meli),* ***4.*** *le pere grosse, aniciane e sementive (che sono buone conservate nella sapa), le tarentine, le dolci, le cucurbitine, e quante altre specie più puoi pianta o innesta. Le olive orchiti e le posee si conservano benissimo o verdi in salamoia o battute nel lentisco. Le orchiti, quando saranno nere e secche, cospargile di sale per cinque giorni; poi scuoti via il sale e ponile per due giorni al sole, oppure senza sale mettile nel mosto cotto. Le sorbe si possono far seccare o mettere in conserva nella sapa: ma asciugale, e lo stesso fa' delle pere.*

8. FICOS QUO LOCO SERAS. **1.** Ficos mariscas in loco cretoso et aperto serito; africanas et herculaneas, sacontinas, hibernas, tellanas atras pediculo longo: eas in loco crassiore aut stercorato serito. Pratum si irrigivum habebis, si non erit siccum, ne faenum desiet, summittito. **2.** Sub urbe hortum omne genus, coronamenta omne genus, bulbos magaricos, murtum coniugulum et album et nigrum, loream delphicam et cypream et silvaticam, nuces calvas, abellanas, praenestinas, graecas: haec facito uti serantur. Fundum urbanum, et qui eum fundum solum habebit, ita paret itaque conserat, uti quam sollertissimum habeat.

1. *Pianta i fichi marischi in terreno cretoso e in luogo aperto; gli africani, gli ercolanei, i saguntini, gli invernali, i tellani neri dal picciuolo lungo piantali in terreno grasso o concimato. Se avrai un prato irriguo, o altrimenti secco, fa crescere l'erba, perché non ti manchi il*

fieno. **2.** *Vicino alla città ortaglie di ogni sorta e ogni sorta di fiori da ghirlande, bulbi megarici, mirto per intrecciarle bianco e scuro, lauro delfico e di Cipro e selvatico, nocciole calve, avellane, prenestine, mandorle greche, falle tutte piantare. Un fondo urbano, soprattutto chi avrà solo quello, lo prepari e lo coltivi in modo da renderlo il più produttivo possibile.*

9. SALICTA LOCIS AQUOSIS. **1.** Salicta locis aquosis, umectis, umbrosis, propter amnes, ibi seri oportet; et id videto uti aut dom*i*<no> opus siet aut ut vendere possit. Prata irrigiva, si aquam habebis, id potissimum facito; si aquam non habebis, sicca quam plurima facito. Hoc est praedium quod, ubi vis, expedit facere.

1. *I saliceti si devono piantare nei luoghi acquosi, umidi, ombrosi, vicini ai fiumi; e guarda che o servano al padrone o si possano vendere. Se avrai acqua, fa' soprattutto dei prati irrigui; se non avrai acqua, fanne quanti più puoi di secchi. Questo è un podere che conviene fare, dovunque tu voglia.*

17. MATERIES QUID ANNI TEMPESTIVA SIT. **1.** Robus materies, item ridica, ubi solstitium fuerit, ad brumam semper tempestiva est; cetera materies quae semen habet, cum semen maturum habet, tum tempestiva est; quae materies semen non habet, cum glubebit, tum tempestiva est. Eo quia semen viride et maturum habet (id semen de c*u*presso, de pino quidvis anni legere possis), item quidvis anni matura est et tempestiva. **2.** Ibidem sunt nuces bi*m*ae (inde semen excidet) et anniculae: eae, ubi primum incipiunt hiascere, tum legi oportet: per sementim primum incipiunt maturae esse, postea usque adeo sunt plus menses VIII. Hornotinae nuces virides sunt. Ulmus, cum folia cadunt, tum iterum tempestiva est.

1. *Il rovere, per il legname come per le pertiche, dopo il solstizio d'estate fino alla bruma è sempre adatto. Gli altri alberi da taglio che hanno seme sono nel periodo giusto quando il seme è maturo; per gli alberi che non hanno seme, il tempo adatto sarà quando le cortecce si sfaldano. Quelli che hanno il seme verde e maturo (questo seme si può raccogliere dal cipresso e dal pino in qualsivoglia parte dell'anno) sono maturi e sempre pronti in qualsivoglia parte dell'anno.* **2.** *Su una stessa pianta si possono trovare pigne biennali (poi il seme cadrà) e le annue: queste, appena cominciano ad aprirsi, subito è tempo di coglierle; cominciano ad essere mature all'epoca delle semine, e poi proseguono per più di otto mesi. Le pigne di stagione sono verdi. L'olmo, quando cadono le foglie, solo allora è di nuovo adatto al taglio.*

28. OLEAS ET RELIQUA SEMINA CUM SERES, QUO MODO SERAS. **1.** Oleas, ulmos, ficos, poma, vites, pinos, cupressos cum seres, bene cum radicibus eximito cum terra sua quam plurima circumligatoque, uti ferre possis: in alveo

aut in corbula ferri iubeto. Caveto, cum ventus siet aut imber, effodias aut feras: nam id maxime cavendum est. **2.** In scrobe quom pones, summam terram subdito; postea operito terra radicibus fini, deinde calcato pedibus bene, deinde festucis vectibusque calcato quam optime poteris: id erit ei rei primum. Arbores crassiores digi*tis* quinque quae erunt, eas praecisas serito oblinitoque fimo summas et foliis alligato.

1. *Olivi, olmi, fichi, alberi da frutto, viti, pini, cipressi, quando li trapianti, toglili con tutte le radici e con quanta più puoi della loro terra, e legali tutto intorno per poterli trasportare: ordina di trasportarli in una conca o in una corba. Bada di non scavarli dal suolo e di non trasportarli quando tira vento o piove: ciò deve essere assolutamente evitato.* **2.** *Quando li porrai nella buca, sul fondo spargi della terra che era sopra; poi coprili di terra fino all'orlo delle radici, quindi calcala bene coi piedi, poi con mazzeranghe e pestoni calcala quanto meglio potrai; ciò sarà essenziale per l'operazione. Gli alberi che saranno più grossi di cinque dita piantali capitozzati, e cospargi di fimo le cime e legale con foglie.*

30. BUBUS FRONDEM. **1.** Bubus frondem ulmeam, populneam, querneam, ficulneam, usque dum habebis, dato. Ovibus frondem viridem, usque dum habebis, praebeto. Ubi sementim facturus eris, ibi oves delectato; et frondem usque ad pabula matura. Pabulum aridum, quod condideris in hieme<m>, quam maxime conservato cogitatoque hiemis quam longa siet.

1. *Darai ai buoi fogliame di olmo, di pioppo, di quercia, di fico finché ne avrai. Alle pecore porgi fogliame verde finché ne avrai. Dove hai intenzione di seminare, lì trattieni le pecore; e dai foglie finché i pascoli siano maturi. Il foraggio secco, che avrai messo da parte per l'inverno, lo conserverai il più possibile, pensando quanto l'inverno sia lungo.*

33,1-4. VINIA UT CURETUR. **1.** Viniam sic facito uti curetur: vitem bene nodatam deligato recte, flexuosa uti ne sit, susum vorsum semper ducito, quod eius poteris. Vinarios custodesque recte relinquito. Quam altissimam viniam facito alligatoque recte, dum ne nimium constringas. Hoc modo eam curato: capita vitium per sementim ablaqueato; **2.** vineam putatam circumfodito, arare incipito, ultro citroque sulcos perpetuos ducito. Vites teneras quam primum propagato, sic occato, veteres quam minimum castrato; potius, si opus erit, deicito biennioque post praecidito. Vitem novellam resicari tum erit tempus, ubi valebit. **3.** Si vinea a vite calva erit, sulcos interponito ibique viv[a]eradicem serito. Umbram ab sulcis removeto crebroque fodito. In vinea vetere serito ocinum, si macra erit. Quod granum capiat ne serito, et circum capita addito stercus, paleas, vinaceas, aliquid horum, quo rectius valeat. **4.** Ubi vinea frondere coeperit, pampinato. Vineas novellas alligato

crebro, ne caules praefringantur; et quae iam in perticam ibit, eius pampinos teneros alligato leviter corrigitoque, uti recte spectent. Ubi uva varia fieri coeperit, vites subligato, pampinato, uvasque expellito, circum capita sarito.

1. *Per accudire la vigna farai così. La vite, ben annodata, la legherai diritta, perché non si fletta: guidala sempre verso l'alto per il tratto che potrai. Lascerai opportunamente i tralci fruttiferi e quelli di custodia. Tieni la vite alta quanto più puoi e legala bene, senza però stringerla troppo. In questo modo avrai cura della vite: al tempo della semina scalzerai i ceppi delle viti;* ***2.*** *dopo averla potata, vangherai la vigna tutt'intorno, comincerai ad ararla e traccerai avanti e indietro solchi continui. Propaga più presto che puoi le viti giovani, quindi rompi con la zappa le zolle. Amputa meno che puoi le vecchie; piuttosto, se occorre, piegale a terra, e due anni dopo recidile. La vite novella sarà tempo di potarla solo quando sarà forte.* ***3.*** *Se la vigna sarà spoglia di viti, traccia in mezzo dei solchi e piantaci barbatelle. Tieni lontana l'ombra dai solchi, e vanga spesso. In una vigna vecchia seminerai ocino, se sarà magra. Ma non seminarci granaglie, e intorno ai ceppi aggiungerai sterco, paglia, vinacce, qualcuno di questi concimi da cui pigli più forza.* ***4.*** *Quando la vigna comincerà a coprirsi di fronde, spampina. Le viti novelle fissale con legature spesse, perché non si rompano i tralci, e per quella che andrà già sulla pertica, legane delicatamente i pampini teneri e raddrizzali in modo che siano rivolti all'insù. Quando l'uva comincerà a variare il colore, legherai dal di sotto le viti, sfronderai i pampini, metterai allo scoperto i grappoli d'uva, e sarchierai intorno ai ceppi.*

34,1. DE SEMENTI FACIENDA. **1.** Redeo ad sementim. Ubi quisque locus frigidissimus aquosissimusque erit, ibi primum serito. In caldissimis locis sementim postremum fieri oportet. Terram cave cariosam tractes.

1. *Torno alla semina. Dovunque il luogo sarà più freddo e ricco d'acqua, lì seminerai prima. Nei luoghi più caldi bisogna fare la semina da ultimo. Bada di non lavorare terra guasta.*

34,2. DE AGRO RUBRICOSO. **2.** Ager rubricosus et terra pulla, materina, rudecta, harenosa, item quae aquosa non erit, ibi lupinum bonum fiet. In creta et uligine et rubrica et ager qui aquosus erit, semen adoreum potissimum serito. Quae loca sicca et non herbosa erunt, aperta ab umbra, ibi triticum serito.

2. *In un campo di terra rossa e in un terreno scuro, pieno di legni, ciottoli e sabbia, che parimenti non sarà ricco d'acqua, lì verrà bene il lupino. In quelli argillosi, umidi e con terra rossa e in un campo che sarà ricco d'acqua, seminerai specialmente seme di spelta. Nei luoghi che saranno asciutti e non erbosi, aperti, privi d'ombra, lì seminerai il frumento.*

35. DE FABA ET VICIA SILIGINE HORDEO UBI SERANTUR. **1.** Fabam in locis validis non calamitosis serito. Viciam et faenum graecum quam minime herbosis locis serito. Siliginem, triticum in loco aperto celso, ubi sol quam diutissime siet, seri oportet. Lentim in rudecto et rubricoso loco, qui herbosus non siet, serito. **2.** Hordeum, qui locus novus erit, aut qui restibilis fieri poterit, serito. Trimestre[m], quo in loco sementim maturam facere non potueris et qui locus restibilis crassitudine fieri poterit, seri oportet. Rapinam et coles rapicii unde fiant et raphanum in loco stercorato bene aut in loco crasso serito.

1. *Semina la fava in terreni forti e non esposti alle tempeste. La veccia e il fieno greco li seminerai nei luoghi meno erbosi. Il grano di prima qualità e il frumento è opportuno seminarli in luogo aperto, elevato e dove ci sia il sole quanto più a lungo possibile. Seminerai la lenticchia in un luogo con sassi e terra rossa, che non sia erboso.* ***2.*** ***L****'orzo lo seminerai in terreno novello o che potrà diventare produttivo ogni anno. Il grano trimestrale è opportuno seminarlo in un luogo dove non avrai potuto fare la semina tempestiva e che potrà diventare produttivo ogni anno per la sua grassezza. La rapa e il fusto da cui si formano le cime di rapa e il ramolaccio piantali in terreno ben concimato con sterco o in terreno grasso.*

36. QUAE SEGETEM STERCORENT. **1.** Quae segetem stercorant. Stercus columbinum spargere oportet in pratum vel in hortum vel in segetem; caprinum, ovillum, bubulum, item ceterum stercus omne sedulo conservato. Amurcam spargas vel irriges ad arbores: circum capita maiora amphoras, ad minora urnas cum aquae dimidio addito: ablaqueato prius non alte.

1. *Che cosa valga a concimare un campo. Nel prato o nell'orto o nel campo è opportuno spargere lo sterco di colombi, mentre quello di capra, pecora, bove e ogni altro sterco lo conserverai con cura. Spargi la morchia o innaffiala vicino alle piante: intorno ai ceppi più grossi aggiungi delle anfore, intorno ai più piccoli delle urne, con metà d'acqua; prima le scalzerai, non in profondità.*

37,5. DE VINEA ET ARBORIBUS PUTATIS. **5.** De vinea et arboribus putatis sarmenta degere et fascinam facere et vitis et ligna in caminum ficulna et codicillos domino in acervum compone.

5. *Della vigna e degli alberi, una volta potati, raccogli i sarmenti e fanne fascine; e i ciocchi di vite e di fico per il camino, disponili in una catasta per il padrone.*

38,4. SI LIGNA ET VIRGAS NON POTERIS VENDERE. **4.** Si ligna et virgas non poteris vendere neque lapidem habebis unde calcem coquas, de lignis

carbones coquito; virgas et sarmenta, quae tibi usioni supererunt, in segete comburito: ubi eas conbusseris, ibi papaver serito.

4. *Se non potrai vendere legna e verghe e non avrai pietra da cuocerne calce, cuoci la legna per ricavarne carboni. Le verghe e i sarmenti che ti avanzeranno dall'uso, bruciali nel campo: dove li avrai bruciati, lì semina il papavero.*

39. UBI TEMTESTATES MALAE ERUNT, QUID FIERI POSSIT. **1.** Ubi tempestates malae erunt, cum opus fieri non poterit, stercus in stercilinum egerito: bubile, ovile, cohortem, villam bene purgato; dolia plumbo vincito vel materie quernea †virisicca† alligato. Si bene sarseris aut bene alligaveris et in rimas medicamentum indideris beneque picaveris, quodvis dolium vinarium facere poteris. […] **2.** Per imbrem in villam quaerito quid fieri possit. Ne cessetur, munditias facito. Cogitato, si nihil fiet, nihilo minus sumptum futurum.

1. *Quando sarà mal tempo e non si potranno compiere lavori, porterai fuori il letame nel letamaio; pulirai bene la stalla dei buoi, l'ovile, la corte, la masseria; fascerai i dogli col piombo o con legno di quercia. Se li avrai ben accomodati o li avrai legati bene e aggiunto nelle fenditure un preparato e li avrai bene impeciati, da qualsiasi doglio potrai ricavarne uno da vino. […]* ***2.*** *Quando piove, cercherai che cosa si possa fare nella masseria: per non stare inerti, farai pulizie. Penserai che se nulla si farà, per nulla minore sarà la spesa.*

40. PER VER QUAE FIANT. **1.** Per ver haec fieri oportet. Sulcos et scrobes fieri; seminariis, vitiariis locum verti; vites propagari. In locis crassis et umectis ulmos, ficos, poma, oleas seri oportet: ficos, oleas, mala, pira, vites inseri oportet luna silenti post meridiem sine vento austro. Oleas, ficos, pira, mala hoc modo inserito: **2.** quem ramum insiturus eris, praecidito, inclinato aliquantum, ut aqua defluat; cum praecides, caveto ne librum convellas. Sumito tibi surculum durum, eum pr*ae*acuito, sa*li*cem graecam discindito: argillam vel cretam coaddito, harenae paul*u*lum et fimum bubulum: haec una bene condepsito, quam maxime uti lentum fiat. Capito tibi scissam salicem: ea stirpem praecisum circumligato, ne liber frangatur. **3.** Ubi id feceris, surculum praeacutum inter librum et stirpem artito primoris digitos II; postea capito tibi surculum, quod genus inserere voles: eum primorem pr*ae*acuito oblicum primoris digitos II. Surculum aridum, quem artiveris, eximito: eo artito surculum, quem inserere voles. Librum ac librum vorsum facito, artito usque adeo quo praeacueris. Idem alterum surculum, tertium, quartum facito: quo*t* genera voles, tot indito. **4.** Salicem graecam amplius circumliga-

to: luto de[m]psto stirpem oblinito digitos crassum tres. Insuper lingua bubula obtegito, si pluat, ne aqua in librum permanet: eam linguam insuper librum alligato, ne cadat. Postea stramentis circumdato alligatoque, ne gelus noceat.

1. *Lavori da fare in primavera. Fare solchi e fosse; smuovere la terra nei semenzai, nei vivai delle viti; propagare le viti. Nei terreni grassi e umidi conviene piantare olmi, fichi, alberi da frutto, olivi: i fichi, gli olivi, i peri, i meli, le viti conviene innestarli a luna nuova, dopo mezzogiorno, quando non spiri l'austro. Olivi, fichi, peri e meli si innestano in questo modo:* ***2.*** *incidi il ramo su cui vuoi fare l'innesto, inclinalo un poco perché defluisca l'acqua: quando lo inciderai, bada di non strappare la corteccia. Prendi uno stecco duro, aguzzalo, taglia per il lungo salice greco: aggiungi argilla o creta, con un po' di rena e sterco bovino; impastala bene insieme finché diventi il più possibile viscosa; prendi il salice che hai tagliato: con esso legherai tutto intorno il ramo inciso perché la corteccia non si rompa.* ***3.*** *Fatto ciò, fissa lo stecco aguzzo tra la corteccia e il ramo per due pollici; poi prendi la marza della varietà che vorrai innestare: ne farai l'estremità appuntita obliquamente per due pollici. Togli lo stecco secco che avevi fissato: lì fisserai la marza che vorrai innestare. Farai combaciare corteccia a corteccia, e la spingerai dentro fino al punto dove l'avevi aguzzata. Lo stesso farai per una seconda, una terza, una quarta marza: innesterai tante varietà quante vorrai.* ***4.*** ***L****ega tutto intorno più volte del salice greco; con il fango impastato spalma bene il ramo per uno spessore di tre dita. Sopra avvolgilo con lingua di bue, perché, se piove, l'acqua non si fermi sulla corteccia: lega la lingua sopra la corteccia perché non cada. Infine avvolgerai tutto con strame, legandolo intorno perché il gelo non possa nuocere.*

46. SEMINARIUM QUOMODO FIAT. **1.** Seminarium ad hunc modum facito. Locum quam optimum et apertissimum et stercorosissimum poteris et quam simillimum genus terrae eae, ubi semina positurus eris, et uti ne nimis longe semina ex seminario ferantur, eum locum bipalio vertito, delapidato circumque saepito bene et in ordine serito. In sesquipedem quoquovorsum taleam demittito opprimitoque pede: **2.** si parum deprimere poteris, malleo aut matiola adigito. Digitum supra terram facito semina emineant fimoque bubulo summam taleam oblinito signumque aput taleam apponito crebroque sarito, si voles cito semina crescant. Ad eundem modum alia semina serito.

Il semenzaio lo farai in questo modo. Scegli il posto migliore, il più soleggiato e il più concimato che potrai e, per tipo di terreno, il più simile a quello dove dovrai mettere a dimora le sementi e non troppo lontano per trasferirvi le sementi dal semenzaio. Lo rivolterai per la profondità di una doppia vangatura, ne toglierai le pietre e lo cingerai di una siepe, e vi semminerai bene e in ordine. La talea la metterai a dimora a un piede e mezzo di distanza per o-

gni verso, e la calcherai col piede. **2.** *Se potrai affondarla poco, battila con un maglio o un mazzuolo. Farai in modo che i germogli sporgano un dito sopra la terra, e ricoprirai la talea con letame bovino fino alla sommità; e metterai un segno presso la talea e sarchierai spesso, se vorrai che crescano presto. Allo stesso modo seminerai le altre sementi.*

47. HARUNDO QUO MODO SERATUR. **1.** Harundinem sic serito: ternos pedes oculos disponito. Vitiarium eodem modo facito seritoque. Ubi vitis bima erit, resicato; ubi trima erit, eximito. […] Quotannis porrinam serito, quotannis habebis quod eximas.

1. *La canna la pianterai così: ne disporrai gli occhi ogni tre piedi. Il vivaio delle viti lo farai e lo seminerai allo stesso modo. Quando la vite avrà due anni, tagliala; quando ne avrà tre, trapiantala. […]. Ogni anno semina il porro, ogni anno ne avrai da raccogliere.*

50,1-2. PRATA QUO MODO STERCORENTUR. **1.** Prata primo vere stercerato luna silenti: quae inrigiva non erunt, ubi favonius flare coeperit. Cum prata defendes, depurgato herbasque malas omnis radicitus effodito. […]

1. *I prati li concimerai a primavera con la luna nuova; quelli non irrigui, allorché comincerà a soffiare il favonio. Quando chiuderai i prati, li ripulirai ed estirperai dalle radici tutte le male erbe.*

51. PROPAGATIO OLEAE POMORUMQUE. **1.** Propagatio pomorum, aliarum arborum. Ab arbore abs terra pulli qui nascentur, eos in terram deprimito extollitoque primorem partem, uti radicem capiat; inde biennio post effodito seritoque. Ficum, oleam, malum punicum, cotoneum aliaque mala omnia, laurum, myrtum, nuces praenestinas, platanum, haec omnia a capite propagari eximique serique eodem modo oportet.

1. *Propagazione degli alberi da frutto e degli altri alberi. I polloni dell'albero che nasceranno da terra li piegherai sotto terra e ne solleverai la parte superiore, perché metta radici; poi, dopo due anni, scaverai attorno e li trapianterai. Il fico, l'olivo, il melograno, il melo cotogno e tutti gli altri meli, l'alloro, il mirto, i noci prenestini, il platano si devono propagare tutti dalle cime, e toglierli e piantarli nello stesso modo.*

52. QUAE DILIGENTIUS PROPAGARI VOLES. **1.** Quae diligentius propagari voles, in aullas aut in qualos pertusos propagari oportet et cum iis in scrobem deferri oportet. In arboribus, u*t*i radices capiant, calicem pertundito: per fundum aut qualum ramum, quem radicem capere voles, traicito: eum qualum aut calicem terra impleto calcatoque bene, in arborem relinquito. Ubi ita fuerit, ramum sub qualo praecidito. **2.** Qualum incidito ex *im*a parte per-

petuum: sive calix erit, conquassato; cum eo qualo aut calice in scrobem ponito. Eodem modo vitem facito: eam anno post praecidito seritoque cum qualo. Hoc modo quod genus vis propagabis.

1. *Le piante che vorrai propagare con maggior cura, bisogna propagarle in olle o in cesti forati, e deporle con essi nella buca. Sugli alberi, perché le radici prendano, forerai il vaso; attraverso il fondo o la cesta farai passare il ramo che vorrai che metta radici; riempirai di terra la cesta o il vaso, calcandola bene, e li lascerai sull'albero. Dopo che vi saranno rimasti in questo modo, reciderai il ramo al di sotto del cesto.* ***2.*** *Taglierai il cesto nella parte più bassa tutto intorno; se sarà un vaso, lo romperai: col cesto o col vaso lo porrai nella buca. Allo stesso modo farai la vite: la taglierai dopo un anno e la pianterai col cestello. Così propagherai qualunque specie tu voglia.*

53. DE FENISICIA. **1.** Fenum, ubi tempus erit, secato cavetoque ne sero seces. Prius quam semen maturum siet, secato, et, quod optimum fenum erit, seorsum condito: per ver, cum arabunt, antequam ocinum des, quod ed*i*nt, <bubus>.

1. *Taglia il fieno a suo tempo, e bada di non tagliarlo tardi. Lo taglierai prima che il seme sia maturo, e quello che sarà il fieno migliore lo metterai da parte per la primavera, per darlo da mangiare ai buoi, quando areranno, prima dell'ocino.*

55. DE LIGNIS DOMINI. **1.** Ligna domino in tabulato condito; codicillos oleagineos, radices in acervo sub dio: metas facito.

1. *La legna per il padrone riponila sul tavolato; i ciocchetti d'olivo, le radici in un mucchio all'aperto, facendone cataste.*

61. QUO MODO AGER COLATUR. **1.** Quid est agrum bene colere? Bene arare. Quid secundum? Arare. Tertio? Stercorare. Qui oletum saepissime et alt<issime miscebit, is tenu>issimas radices exarabit; si male arabit, radices susum abibunt, crassiores fient, et in radices vires oleae abibunt. Agrum frumentarium cum ares, bene et tempestivo ares, sulco vario ne ares. **2.** Cetera cultura est multum serere et diligenter eximere semina et per tempus radices quam plurimas cum terra ferre. Ubi radices bene operueris, calcare bene, ne aqua noceat. Si quis quaeret, quod tempus oleae serendae siet: agro sicco per sementim, agro laeto per ver.

1. *Che cosa significa coltivare bene un campo? Arare bene. Che cosa in secondo luogo? Arare. In terzo? Concimare. Chi rivolterà molto spesso e assai in profondità un oliveto, ne estirperà con l'aratro le radici più sottili; se arerà male, le radici verranno in superficie, divente-*

ranno troppo grosse e le forze dell'olivo finiranno nelle radici. Quando ari un campo da grano, aralo bene e a tempo debito, non ararlo con un solco irregolare. **2.** *Le altre colture consistono nel seminare molto e nel prelevare con cura i germogli e a tempo debito trasportare con la terra quante più radici puoi. Quando avrai ben ricoperto le radici, bisogna calcarle bene perché l'acqua non nuoccia loro. Se qualcuno chiederà quale sia il tempo di piantare l'olivo: in terreno secco all'epoca delle semine, in terreno grasso in primavera.*

62. QUOT PLOSTRA HABERE OPORTEAT. **1.** Quot iuga boverum, mulorum, asinorum habebis, totidem plostra esse oportet.

1. *Quanti gioghi avrai di buoi, muli e asini, altrettanti carri è opportuno avere.*

64. DE OLEA COLLIGENDA. **1.** Olea ubi matura erit, quam primum cogi oportet, quam minimum in terra et in tabulato esse oportet: in terra et in tabulato putescit. Leguli volunt uti olea caduca quam plurima sit, quo plus legatur; factores, ut in tabulato diu sit, ut fracida sit, qua facilius efficiant. Nolito credere oleum in tabulato posse crescere. **2.** Quam citissime conficies, tam maxime expediet, et totidem modis collecta[e] plus olei efficiet et melius. Olea, quae diu fuerit in terra aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius. Oleum, si poteris, bis in die depleto: nam oleum quam diutissime in amurca et in fracibus erit, tam deterrimum erit.

1. *Quando l'oliva sarà matura, bisogna raccoglierla il prima possibile, e bisogna che rimanga il meno possibile in terra o sul tavolato: in terra e sul tavolato marcisce. I raccoglitori vorrebbero che l'oliva caduca fosse la più abbondante possibile, per raccoglierne di più; i lavoratori al torchio, che essa stia a lungo sul tavolato, perché si infradici e possano lavorarla più facilmente. Non credere che sul tavolato l'olio possa crescere!* **2.** ***Q****uanto più presto la spremerai, tanto meglio sarà; e per un ugual numero di moggi, appena colta ti darà più olio e migliore. L'oliva che sarà stata a lungo in terra o sul tavolato ti darà meno olio e peggiore. L'olio, se potrai, lo travaserai due volte al giorno, perché quanto più l'olio starà nella morchia e nella sansa, tanto verrà di molto peggiore.*

73. QUO MODO BUBUS MEDICAMENTUN DETUR. **1.** Ubi uvae variae coeperint fieri, bubus medicamentum dato quotannis, uti valeant. Pellem anguinam ubi videris, tollito et condito: ne quaeras cum opus siet. Eam pellem et far et salem et serpullum, haec omnia una conterito cum vino, dato bubus bibant omnibus. Per aestatem boves aquam bonam et liquidam bibant semper curato: ut valeant refert.

1. *Quando le uve cominceranno a prendere colore, darai ogni anno il medicamento ai buoi, perché si mantengano sani. Quando vedrai una pelle di serpente, la raccoglierai e la metterai*

in serbo, per non doverla cercare quando ce ne sia bisogno. Questa pelle e farro e sale e serpillo, triturerai tutto insieme col vino e ne darai da bere a tutti i buoi. Durante l'estate bada che essi bevano sempre acqua buona e chiara: è importante perché si mantengano sani.

74. PANEM DEPSTICIUM SIC FACITO. **1.** Panem depsticium sic facito. Manus mortariumque bene lavato. Farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchre. Ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu.

1. *Il pane lavorato lo farai così. Laverai bene le mani e il mortaio. Metterai la farina nel mortaio, vi aggiungerai a poco a poco dell'acqua e la impasterai a regola d'arte. Quando l'avrai ben impastata, farai la forma e la cuocerai sotto un coccio.*

89. GALLINAS ET ANSERES SIC FARCITO. **1.** Gallinas et anseres sic farcito. Gallinas teneras, quae primum parient, concludat; polline vel farina hordeacia consparsa turundas faciat: eas in aquam intingat, in os indat. Paulatim cotidie addat; ex gula consideret quod satis sit. Bis in die farciat et meridie bibere dato: ne plus aqua sita siet horam unam. Eodem modo anserem alito, nisi prius dato bibere et bis in die, bis escam.

1. *Le galline e le oche le ingrasserai così. Le galline giovani, che faranno l'uovo per la prima volta, le chiuda a parte. Spargendo fior di farina o d'orzo, faccia degli gnocchi: li intinga nell'acqua e le imbocchi. Ogni giorno aumenti la dose: vedrà dal gozzo quanti ne bastino. Le ingrassi così due volte al giorno e a mezzogiorno dia loro da bere; ma non lasci l'acqua per più di un'ora. Allo stesso modo nutrirai l'oca, senonché le darai da bere prima e due volte al giorno, come due volte il mangime.*

92. FRUMENTO NE CURCULIO NOCEAT. **1.** Frumento ne noceat curculio neu mures tangant. Lutum de amurca facito; palearum paulum addito, sinito macerescant bene et subigito bene. Eo granarium totum oblinito crasso luto; postea conspargito amurca omne quod lutaveris. Ubi aruerit, eo frumentum refrigeratum condito. Curculio non nocebit.

1. *Perché il gorgoglione non danneggi il frumento e non lo tocchino i topi. Farai una poltiglia di morchia; aggiungerai un po' di paglia; la lascerai macerare bene e la rimesterai bene. Con quella poltiglia densa intonacherai l'intero granaio; poi lo cospargerai di morchia, ricoprendo tutto lo strato di fango. Quando sarà secco, riponici il frumento tenuto in fresco. Il gorgoglione non farà danni.*

124. UT INTERDIU CANES CLAUSOS HABEAS. **1.** Canes interdiu clausos esse oportet, ut noctu acriores et vigilantiores sint.

1. *Bisogna durante il giorno tenere chiusi i cani, perché di notte siano più aggressivi e più pronti nel fare la guardia.*

128. HABITATIONEM DELUTARE. **1.** Habitationem delutare. Terram quam maxime cretosam vel rubricosam, eo amurcam infundito, paleas indito: sinito quadriduum fracescat. Ubi bene fracuerit, rutro concidito; ubi concideris, delutato: ita neque aspergo nocebit, neque mures cava facient, neque herba nascetur, neque lutamenta scindent se.

1. *Intonacare l'abitazione. Su della terra, il più possibile cretosa o rossa, verserai morchia e vi aggiungerai della paglia. Lascerai che si infradici per quattro giorni. Quando si sia ben infradiciata, la impasterai bene con la cazzuola; quando l'avrai impastata, la stenderai come intonaco. Così né l'umidità recherà danni, né i topi faranno buchi, né vi nascerà dell'erba, né l'intonaco si scrosterà.*

129. AREA QUO MODO FIAT. **1.** Aream, ubi frumentum teratur, sic facito. Confodiatur minute terra, amurca bene conspargatur et combibat quam plurimum. Comminuito terram et cylindro aut pavicula coaequato: ubi coaequata erit, neque formicae molestae erunt, et, cum pluerit, lutum non erit.

1. *L'aia dove si trebbia il frumento, la farai così. Si vanghi accuratamente il terreno, lo si cosparga bene di morchia e se ne imbeva il più possibile. Romperai le zolle e spianerai il terreno col cilindro o col mazzapicchio. Quando sarà spianato, né le formiche recheranno molestie, né ci sarà fango quando pioverà.*

131. PIRO FLORENTE DAPEM PRO BUBUS FIERI. **1.** Piro florente dapem pro bubus facito. Postea verno arare incipito: ea loca primum arato, quae rudecta harenosaque erunt; postea, uti quaeque gravissima et aquosissima erunt, ita postremo arato.

1. *Quando fiorisce il pero, farai il banchetto sacro per i buoi. Poi di primavera comincerai ad arare: prima arerai quei terreni che saranno pieni di sassi e sabbiosi, poi quelli che saranno i più pesanti e i più ricchi di acqua li arerai alla fine.*

139. *** **1.** Lucum conlucare Romano more sic oportet: porco piaculo facito, sic verba concipito:

«Si deus, si dea es, quoium illud sacrum est,
uti tibi ius est porco piaculo facere
illiusce sacri coercendi ergo harumque rerum ergo,
sive ego sive quis iussu meo fecerit, uti id recte factum siet,

eius rei ergo te hoc porco piaculo immolando bonas preces precor,
uti sies volens propitius mihi domo familiaeque meae liberisque meis:
harumce rerum ergo macte hoc porco piaculo immolando esto».

1. *Un bosco sacro, secondo l'uso romano, si deve diboscare così. Offrirai un porco in sacrificio espiatorio e ripeterai queste parole: «Dio o dea che tu sia cui appartiene questo luogo sacro, come è diritto che ti sia offerto un porco in sacrificio espiatorio, perché sia violato questo luogo sacro e per queste azioni, vuoi che io vuoi che altri per mio comando faccia ciò, perché ciò sia fatto rettamente, per questo nell'immolare questo porco in sacrificio espiatorio, con devote preci ti prego, perché tu sia benevolo, propizio a me, alla mia casa, ai miei servi e ai miei figli: per questi motivi ti sia gradito questo porco immolato in sacrificio espiatorio».*

141. *** **1.** Agrum lustrare sic oportet: impera suovitaurilia circumagi. […] **2.** Ianum Iovemque vino praefamino, sic dicito:
«Mars pater,
te precor quaesoque,
uti sies volens propitius
mihi domo familiaeque nostrae:
quoius rei ergo, agrum terram fundumque meum
suovitaurilia circumagi iussi;
uti tu morbos visos invisosque,
viduertatem vastitudinemque,
calamitates intemperiasque
prohibessis defendas averruncesque;
utique tu fruges, frumenta, vineta virgultaque
grandire beneque evenire siris;
3. pastores pecuaque salva servassis
duisque bonam salutem valetudinemque
mihi domo familiaeque nostrae.
Harunce rerum ergo,
fundi terrae agrique mei lustrandi lustrique faciendi ergo, sicuti dixi,
macte hisce suovitaurilibus lactentibus immolandis esto.
Mars pater,
eiusdem rei ergo,
macte hisce suovetaurilibus lactentibus esto». […]

1. *Bisogna purificare un campo così. Comanda che si conducano attorno un porco, un ariete e un toro. […]* ***2.*** *Giano e Giove versando vino prima invocherete, così direte: «Marte padre, ti prego e supplico che tu sia benevolo e propizio a me, alla casa e alla nostra famiglia; per ciò attorno al mio campo, alla terra e al fondo ho ordinato di condurre i suovetaurili, perché tu i*

morbi visibili e invisibili, desolazione e devastazione, calamità e tempeste allontani, respinga e distorni; e perché messi, frumento, vigne e virgulti lasci crescere e ben prosperare; ***3.*** *pastori e armenti salvi e preservi e dia buona salute e vigore a me, alla casa e alla nostra famiglia. Per questi motivi, per purificare il mio fondo, la terra e il campo e per compiere la purificazione, come ho detto, ti siano graditi questi suovetaurili lattanti immolati. Marte padre, per il medesimo motivo ti siano graditi questi suovetaurili lattanti».*

143. VILICAE OFFICIA. **1.** Vilicae quae sunt officia, curato faciat. Si eam tibi dederit dominus uxorem, ea esto contentus. Ea te metuat facito. Ne nimium luxuriosa siet. Vicinas aliasque mulieres quam minimum utatur neve domum neve ad sese recipiat: ad coenam ne quo eat neve ambulatrix siet. Rem divinam ni faciat neve mandet, qui pro ea faciat, iniussu domini aut dominae: scito dominum pro tota familia rem divinam facere. **2.** Munda siet: villam conversam mundeque habeat; focum purum circumversum cotidie, prius quam cubitum eat, habeat. Kal., Idibus, Nonis, festus dies cum erit, coronam in focum indat, per eosdemque dies lari familiari pro copia supplicet. Cibum tibi et familiae curet uti coctum habeat. **3.** Gallinas multas et ova uti habeat. Pira arida, sorva, ficos, uvas passas, sorva in sapa et pira et uvas in doliis et mala struthea, uvas in vinaciis et in urceis in terra obrutas et nuces praenestinas recentes in urceo in terra obrutas habeat. Mala scanti[ni]ana in doliis et alia quae condi solent et silvatica, haec omnia quotannis diligenter uti condita habeat. Farinam bonam et far suptile sciat facere.

1. C*urerai che la massaia svolga tutti i suoi compiti. Se te l'avrà data in moglie il padrone, sarai di essa contento. Da lei ti farai temere. Non sia troppo amante del lusso. Frequenti il meno possibile le vicine e le altre donne, e non le riceva in casa o presso di sé: non vada in qualche posto a cena né sia una girovaga. Non offra il sacrificio né incarichi chi lo faccia per lei senza ordine del padrone o della padrona: sappia che il padrone offre il sacrificio per tutta la famiglia.* ***2.*** *Sia pulita: tenga la masseria spazzata e pulita; tenga il focolare netto, spazzato ogni giorno prima di andare a dormire. Alle calende, alle idi, alle none, e quando sarà giorno di festa, appenda al focolare una corona, e negli stessi giorni per quanto può rivolga suppliche al lare familiare. Curi di cuocere il cibo per te e per la servitù.* ***3.*** *Abbia molte galline e uova. Abbia pere secche, sorbe, fichi, uva passa, sorbe nella sapa e pere e uve nei dogli e mele cotogne, uve nelle vinacce e riposte negli orci sotto terra e noci prenestine novelle riposte in un orcio sotto terra. Abbia mele scanziane in dogli, e altri frutti che si è soliti conservare, anche quelli selvatici, tutti con cura ogni anno messi in serbo. Sappia fare buona farina e farro fino,*

155. PER HIEMEM AQUAM DE AGRO DEPELLERE. **1.** Per hiemen aquam de agro depelli oportet. In monte fossas inciles [pellere] puras habere oportet. Pri-

ma autumnitate, cum pulvis est, tum maxime ab aqua periculum est. Cum pluere incipiet, familiam cum ferreis sarculisque exire oportet, incilia aperire, aquam diducere in vias et <extra> segetem curare oportet uti fluat. **2.** In villa, cum pluet, circumire oportet, sicubi perpluat, et signare carbone; cum desierit pluere, uti tegula mutetur. Per segetem in frumentis aut in segete aut in fossis, sicubi aqua constat aut aliquid aquae obstat, id emittere, patefieri removerique oportet.

1. *Durante l'inverno bisogna togliere l'acqua dal campo. In montagna bisogna tenere puliti i fossi di scolo. Sul principio dell'autunno, quando la terra è polverosa, è maggiore il pericolo dell'acqua. Quando comincerà a piovere, bisogna che gli uomini escano con vanghe e zappe, aprano canali di scolo, deviino l'acqua verso le strade, e devono curare che defluisca fuori dal terreno.* **2.** *Nella masseria, quando pioverà, bisogna perlustrare se in qualche luogo si infiltri la pioggia e segnare col carbone, per cambiare le tegole quando avrà smesso di piovere. In un campo a frumento, se in qualche parte o nel campo o nei fossi ristagna dell'acqua o vi è qualche ostacolo all'acqua, bisogna farla defluire, aprirle una via e toglierla.*

157. DE BRASSICA QUOT MEDICAMENTA HABEAT ET ALIIS AD MEDICINAM PERTINENTIBUS. **1.** […] Principium te cognoscere oportet, quae genera brassicae sint et cuius modi naturam habeant. […] Nunc uti cognoscas naturam earum, prima est 'levis' quae nominatur: ea est grandis, latis foliis, caule magno, validam habet naturam et vim magnam habet. **2.** Altera est crispa, 'apiacon' vocatur: haec est natura et aspectu bona, ad curationem validior est quam quae supra scripta est. Et item est tertia, quae 'lenis' vocatur, minutis caulibus, tenera, et acerrima omnium est istarum, tenui suco, vehementissima: et primum scito, de omnibus brassicis nulla est illius modi medicamento. **3.** Ad omnia vulnera, tumores eam contritam imponito: haec omnia ulcera purgabit sanaque faciet sine dolore; eadem tumida concoquit, eadem erumpit, eadem vulnera putida canceresque purgabit sanosque faciet quod medicamentum facere non potest. Verum, prius quam id imponas, aqua calida multa lavato; postea bis in die contritam imponito: ea omnem putorem adimet. Cancer ater, is olet et saniem spurcam mittit; albus purulentus est, sed fistulosus et subtus suppurat sub carne: **4.** in ea vulnera huiusce modi t[a]e[t]ras brassicam: sanum faciet; optima est ad huiusce modi vulnus. Et luxatum si quod est, bis die aqua calida foveto, brassicam tritam opponito: cito sanum faciet; bis die id opponito: dolores auferet. Et si quid contusum est, erumpet; brassicam tritam opponito: sanum faciet. Et si quid in mammis ulceris natum et carcinoma, brassicam tritam opponito: sanum faciet. **5.** Et si ulcus acrimoniam eius ferre non poterit, farinam hordeaceam misceto, ita op-

ponito: huiusce modi ulcera omnia haec sanum faciet, quod aliud medicamentum facere non potest neque purgare. Et puero et puellae si ulcus erit huiusce modi, farinam hordeaceam addito. Et si voles eam consectam, lautam, siccam, sale aceto sparsam esse, salubrius nihil est: **6.** quo libentius edis, aceto mulso spargito; lautam, siccam et rutam, coriandrum sectam sale sparsam paulo libentius edes. Id bene faciet et mali nihil sinet in corpore consistere et alvum bonam faciet. Si quid antea mali intus erit, omnia sana faciet, et de capite et de oculis omnia deducet et sanum faciet. Hanc mane esse oportet ieiunum. **7.** Et si bilis atra est et si lienes turgent et si cor dolet et si iecur aut pulmones aut praecordia: uno verbo, omnia sana faciet, et intro quae dolitabunt. […]

1. *[…] Anzitutto bisogna che tu conosca quali siano le specie del cavolo e quali proprietà abbiano. […] Ora, perché tu ne conosca le proprietà, la prima è quella che prende il nome di «liscia»: è grande, ha foglie larghe, gambo grosso, è vigorosa per natura e ha grande forza.* ***2.*** *La seconda è crespa, è chiamata «apiaca»: questa è buona per natura e per aspetto, e nelle cure più efficace di quella sopra scritta. E lo stesso è per la terza, che è chiamata «dolce», dai gambi sottili, tenera, ed è la più aspra di tutte; lo scarso succo è efficacissimo: e sappi, come prima cosa, che di tutti i cavoli nessuno ha le stesse proprietà curative.* ***3.*** *Lo applicherai tritato su ogni ferita o ascesso: esso guarirà tutte le ulcere e le risanerà senza dolore. Il cavolo fa suppurare i gonfiori, li fa scoppiare; il cavolo guarirà le ferite che marciscono e le cancrene e le risanerà, come un medicamento non potrebbe fare. Prima però di applicarlo, laverai le parti malate abbondantemente con acqua calda; poi lo applicherai tritato due volte al giorno: esso toglierà ogni marciume. La cancrena nera puzza e stilla sangue corrotto; quella bianca è purulenta, ma è fistolosa e suppura all'interno sotto la carne.* ***4.*** *Su ferite di questo tipo trita il cavolo: le guarirà; è ottimo per una ferita di questo genere. E se hai una lussazione, farai impacchi con acqua calda due volte al giorno, vi applicherai cavolo tritato: in breve tempo la guarirai; l'applicherai due volte al giorno: toglierà i dolori. E se c'è una contusione e comparirà il livido, vi applicherai cavolo tritato: la guarirà. E se alle mammelle nasce qualche ulcera e qualche carcinoma, vi applicherai del cavolo tritato: li guarirà.* ***5.*** *E se la piaga non potrà sopportarne l'asprezza, vi mescolerai della farina d'orzo e l'applicherai così; esso guarirà tutte le ulcere di questo genere, ciò che un altro medicamento non può fare né guarire. Se anche un ragazzo o una ragazza avranno un'ulcera di questo genere, aggiungerai farina d'orzo. E se vorrai mangiare il cavolo tagliato a pezzi, lavato, asciugato, cosparso di sale e aceto, niente è più salutare.* ***6.*** *Per mangiarlo più volentieri, mettici aceto con miele; lavato, asciugato, con la ruta e il coriandolo tritati e cosparso di sale lo mangerai ancora più volentieri. Ti farà bene e non lascerà che si crei nessuna formazione maligna nel corpo e farà svolgere bene le sue funzioni all'intestino. Se prima c'era qualche male interno, guarirà ogni cosa, e rimuoverà ogni male dalla testa e dagli occhi e li guarirà. Bisogna mangiarne al mattino a digiuno.* ***7.*** *E se si soffre di bile nera e se la milza si ingrossa, se si ha male al cuore e al*

fegato o ai polmoni o ai precordi, tutto in una parola guarirà, anche gli organi interni che ti dorranno.

161. ASPARAGUS QUO MODO SERATUR. **1.** <Asparagus quo modo seratur.> Locum subigere oportet bene, qui habeat [h]umorem, aut loco crasso. Ubi erit subactus, areas facito, ut possis dextra sinistraque sarire, runcare, ne calcetur. Cum areas deformabis, intervallum facito inter areas semipedem latum in omnes partes. Deinde serito, ad lineam palo grana bina aut terna demittito et eodem palo cavum terrae operito. Deinde supra areas stercus spargito bene. Serito secundum aequinoctium vernum. **2.** Ubi erit natum, herbas crebro purgato cavetoque ne asparagus una cum herba vellatur. Quo anno severis, eum stramentis per hiemem operito, ne praeuratur; deinde primo vere aperito, sarito runcatoque; post annum tertium, quam severis, incendito vere primo. Deinde ne ante sarueris, quam asparagus natus erit, ne in sariendo radices laedas. **3.** Tertio aut quarto anno asparagum vellito ab radice: nam si defringes, stirpes fient et intermorientur; usque licebit vellas, donicum in semen videbis ire. Semen maturum fit ad autumnum. Ita, cum sumpseris semen, incendito, et, cum coeperit asparagus nasci, sarito et stercorato. Post annos VIII aut novem, cum iam est vetus, digerito et in quo loco posturus eris terram bene subigito et stercorato. **4.** Deinde fossulas facito, qua radices asparagi demittas. Intervallum sit ne minus pedes singulos inter radices asparagi. Evellito, sic circumfodito, ut facile vellere possis: caveto ne frangatur. Stercus ovillum quam plurimum fac ingeras: id est optimum ad eam rem; aliud stercus herbas creat.

1. *<In che modo si semini l'asparago.> Occorre lavorare bene un luogo che trattenga l'umidità o abbia un terreno grasso. Quando sarà lavorato, traccerai delle aree in modo che possa da destra e da sinistra sarchiare, passare con la roncola, senza calpestarle. Quando traccerai le aree, lascerai un intervallo tra le aree di mezzo piede su ogni lato. Poi seminerai: in linea, con un palo, pianterai due o tre grani per volta e con lo stesso palo coprirai di terra la buca. Poi sulle aree spargerai sterco in abbondanza. Seminerai subito dopo l'equinozio di primavera.* ***2.*** *Quando sarà nato, pulirai spesso le erbacce, stando attento di non strappare l'asparago insieme con l'erba. L'anno in cui l'avrai seminato, lo coprirai bene di strame per l'inverno, perché il gelo non lo bruci; poi a primavera, portalo allo scoperto, sarchia e passa con la roncola; dopo tre anni da quando l'avrai seminato, a primavera darai fuoco al campo. Poi non sarchiare prima che l'asparago sia nato, per non danneggiarne le radici nella sarchiatura.* ***3.*** *Nel terzo o nel quarto anno, raccoglierai l'asparago fin dalla radice, giacché se lo strappi via, ne verranno degli sterpi che seccheranno: potrai raccoglierlo fino a quando non lo vedrai andare in semenza. Il seme matura in autunno. Così, una volta raccolto il seme, darai fuoco al*

campo, e quando l'asparago comincerà a nascere, sarchierai e concimerai. Dopo atto o nove anni, quando ormai è vecchio, lo eliminerai, e nel luogo dove vorrai metterne ancora, lavorerai bene la terra e la concimerai. ***4.*** *Poi farai delle fossette in cui piantare le radici dell'asparago. Ci sia un intervallo di non meno di un piede tra le radici di asparago. Le toglierai dal terreno, scavando attorno perché possa facilmente raccoglierle: ma bada di non spezzarle. Fa' in modo di aggiungere più che puoi sterco di pecora: è il migliore per questa coltura; l'altro sterco fa crescere erbacce.*

162. SALSURA[M] PERNARUM OFELLAE PUTEOLANAE. **1.** <Salsura pernarum, ofellae puteolanae.> Pernas sallire sic oportet in dolio aut in seria. Cum pernas emeris, ungulas earum praecidito. Salis romaniensis moliti in singulas semodios. In fundo dolii aut seriae sale sternito: deinde pernam ponito, cutis deorsum spectet, sale obruito totam. **2.** Deinde alteram insuper ponito: eodem modo obruito, caveto ne caro carnem tangat. Ita omnes obruito. Ubi iam omnes composueris, sale insuper obrue, ne caro appareat: aequale facito. Ubi iam dies quinque in sale fuerint, eximito omnis cum suo sale: quae tum summae fuerint, imas facito eodemque modo obruito et componito. **3.** Post dies omnino XII pernas eximito et salem omnem detergeto et suspendito in vento biduum; die tertio extergito spongea bene, perunguito oleo, suspendito in fumo biduo. Tertio die demito, perunguito oleo et aceto commixto, suspendito in carnario: nec tinia nec vermes tangent.

1. *<Salatura dei prosciutti, carne alla pozzolana.> Così bisogna salare i prosciutti in doglio o in giara. Quando avrai comprato i prosciutti, ne taglierai gli zampetti. Per ciascuno mezzo moggio di sale romanesco macinato. Stenderai il sale nel fondo del doglio o della giara: poi metterai il prosciutto, con la cotenna che guarda all'ingiù, e lo coprirai tutto di sale.* ***2.*** *Poi ne metterai un altro sopra: lo coprirai allo stesso modo, farai attenzione che la carne non tocchi la carne. Li coprirai tutti così. Quando li avrai ormai disposti tutti, sopra li ricoprirai di sale di modo che la carne non si veda; pareggerai bene. Quando saranno ormai stati cinque giorni nel sale, li leverai tutti col loro sale: quelli che allora saranno in cima, li metterai in fondo e li coprirai e li disporrai allo stesso modo.* ***3.*** *Dopo dodici giorni in tutto, leverai i prosciutti e li detergerai di tutto il sale e li sospenderai al vento per due giorni. Il terzo giorno li tergerai per bene con una spugna, li ungerai completamente d'olio, li sospenderai al fumo per due giorni. Il terzo giorno li toglierai, li ungerai tutti con olio commisto ad aceto e li sospenderai nel carnaio: né tignola né vermi li toccheranno.*

COMPLEMENTI

Il *de agri cultura* di Catone, di Silvano Boscherini.[2]

L'unica opera che ci sia pervenuta per tradizione diretta – ed è il testo letterario in prosa latina più antico fra quelli rimasti – è il libro sulla coltivazione, *de agri cultura* (ma nei codici compare anche il titolo *de re rustica*). È trasmessa in 28 manoscritti e in una collazione che del codice fiorentino della biblioteca di S. Marco (*F*) fece Agnolo Poliziano nel 1482 sulla *editio princeps* veneziana del 1472, curata da Giorgio Merula. Questo manoscritto *F*, andato perduto già alla fine del XVI sec. e il cui testo viene ricostruito oltre che per mezzo della accurata collazione del Poliziano, anche dalle letture che nel 1542 pubblicò Pietro Vettori nelle *Explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam castigationum*, appare essere il più antico e tra i più autorevoli. Non meno importante è il *Parisinus Lat.* 6842 (A) del sec. XII / XIII, ora nella Biblioteca Nazionale di Parigi, ma che sembra essere quello registrato nell'inventario, del 1426, della Biblioteca dei Visconti a Pavia. È convinzione degli editori del *de agri cultura* che tutta la tradizione, e quindi anche il codice A, dipenda da *F*; ma questo presupposto non appare più così certo.

Dopo un'introduzione nella quale è posto in rilievo il valore economico e morale dell'agricoltura, il materiale è disposto senza un ordine costante e riconoscibile, anche se si intravedono alcune strutture portanti e, all'interno di certe parti, appaiono i segni di una mentalità organizzatrice delle informazioni. Vengono date prescrizioni al *pater familias* sull'acquisto del fondo e per attrezzare la villa rustica, la tinaia, il frantoio. Succedono altre sulla seminagione, la concimazione, la coltivazione dell'ulivo e della vite, sul taglio del legname. Ma anche sulla sanità del bestiame,

[2] Da ID., «Catone», in *Dizionario degli scrittori greci e latini*, cur. F. Della Corte, Marzorati Editore, Settimo Milanese 1988, v. 1, pp. 405-406.

sul trattamento e mantenimento degli schiavi. Precetti concernono la preparazione e conservazione dei vini e il loro impiego terapeutico. Seguono alcune ricette per la confezione di torte e farinate, e varie prescrizioni mediche e quasi un trattato sulle proprietà curative del cavolo. Vi è anche indicato il rito, e le formule, per la *lustratio agri*, e vengono date norme contrattuali che debbono regolare la raccolta delle olive e la stringitura, la vendita delle olive sull'albero, del vino nei tini, dei prodotti ovini. Questa mancanza di una disposizione bene ordinata ha fatto pensare che Catone ci avesse lasciato una raccolta di appunti occasionali. In realtà la prefazione del libro mostra intenti letterari, introducendo i singoli precetti tecnici entro una visione generale della società e della vita civile, e per buona parte di esso c'è una logica coerenza nell'esposizione della materia. Ma è innegabile che siano stati aggiunti o inseriti altri numerosi precetti, vuoi dallo stesso Catone, vuoi da altri dopo di lui. Si tratta tuttavia di materiale in massima parte catoniano, proveniente anche da altre raccolte didattiche del Censore. Non è escluso che vi siano state, nel testo che noi leggiamo, delle interpolazioni. Queste appaiono evidenti nel caso di «doppioni», di capitoli cioè nei quali si ripetono argomenti già trattati; come avviene nel c. 133 (*propagatio pomorum*) di fronte ai cc. 51-52, o nel c. 129 (*area quo modo fiat*) che tratta nuovamente il tema del c. 91. Il c. 151 sulla seminagione del cipresso, già regolata dal c. 48, reca addirittura il nome del suo autore: Minio Percennio da Nola. Le interpolazioni sono antiche, anteriori a Virgilio (*Georg.* I 178) ed è certo che Plinio (*N. h.* XIX 147 – forse anche Varrone (*De re r.* I 2, 28) – leggeva già il *de agri cultura* nella forma che noi conosciamo.

Il criterio economico che guida la precettistica catoniana è quello del massimo profitto, ottenuto da un lavoro agricolo principalmente eseguito da schiavi. Né il padrone sta sul fondo, anche se vi si reca spesso per controllare l'attività del *vilicus*, del fattore di condizione servile. Egli si presenta con la figura di colui che nella terra cerca l'investimento migliore, secondo la realtà economica e sociale degli anni successivi alla seconda guerra punica. L'estensione dei fondi, cui nel suo libro Catone fa riferimento, va dai 25 ai 60 ettari; la cultura più redditizia egli vede nella vite. Quando perciò nella prefazione, lodando i meriti dell'agricoltura, il suo *pius quaestus stabilissimusque* di fronte ai pericoli della mercatura e alla disonestà dell'usura, aggiunge che *ex agricolis viri fortissimi et milites strenuissimi gignuntur*, Catone ha gli occhi più al passato che al presente e all'avvenire.

La precettistica contenuta in quest'opera non nasce solo dalla esperienza di Catone; anche in essa il peso della cultura scientifica greca, botanica e medica soprattutto, è notevole. È ancora una volta la prova che la sua avversione all'ellenismo era solo sul piano etico.

«La nuova agricoltura a piantagione nell'Italia peninsulare d'età postannibalica», di Arnold J. Toynbee.[3]

Il *De Agri Cultura* di M. Porcio Catone deve essere stato scritto e pubblicato in una data del II secolo a. C. in cui le conseguenze economiche e sociali della duplice guerra romano-cartaginese erano già avvertite, e in modo molto pesante, dal ceto rurale dell'Italia peninsulare. Il contenuto dell'opera attesta che la rivoluzione economica e sociale postannibalica è già un fatto compiuto nell'Italia romana. Un contadino istruito del tempo di Catone che avesse preso in mano una copia del suo trattato e avesse cominciato a leggerlo, sarebbe rimasto entusiasta dell'introduzione. […] Essa richiama, e conferma, la stima di cui godeva tradizionalmente presso i Romani il coltivatore della terra in confronto con lo spregevole usuraio e il poco rispettabile uomo d'affari. «*Virum bonum quom laudabant, ita laudabant: bonum agricolam bonumque colonum*». Nell'introduzione l'autore presuppone che questa rassicurante figura tradizionale domini ancora la scena. Ora egli scrive al presente. «*Ex agricolis viri fortissimi et milites strenuissimi gignuntur, maximeque pius quaestus stabilissimusque consequitur minimeque invidiosus, minimeque male cogitantes sunt qui in eo studio occupati sunt*».[4]

Quasi ogni parola di questa spudorata frase avrebbe fatto trasalire un lettore contadino del tempo.[…] Questo – egli avrebbe concluso – è un trattato scritto a beneficio di quell'uomo d'affari dal quale l'autore, nell'introduzione, fa mostra di volersi dissociare. L'argomento del trattato è che, se l'uomo d'affari reinveste il suo capitale in terre e in schiavi destinati a lavorarle, egli potrà arricchirsi con pochissimo

[3] Cf. A. J. TOYNBEE, *L'eredità di Annibale. II, Roma e il Mediterraneo dopo Annibale,* Einaudi, Torino 1983 (ed. or. Londra 1965), cap. 8, pp. 358-381 (*passim*). Si sono mantenute solo le note con i rimandi di citazioni testuali; tra parentesi quadre le nostre.

[4] [CATONE, *De agri cult.*, praef.]

rischio in confronto con la pericolosa, e spesso disastrosa, pratica di mettere a repentaglio il proprio capitale in speculazioni commerciali. […] Il *mercator* in versione agricola cercherà sempre di far sì che i suoi attrezzi – umani, animali e inanimati – giustifichino il capitale investito in essi con una produzione costante. Il personale permanente di schiavi non deve stare mai in ozio. Il fattore della piantagione (*vilicus*) deve escogitare per loro utili lavori al chiuso quando il cattivo tempo o la brevità del giorno invernale impediscono loro di lavorare all'aperto. Il fattore deve curare che le festività religiose siano debitamente osservate; ma, *salva pietate*, non mancano proficui lavori che possono essere legittimamente svolti in giorni festivi per tenere sempre occupati uomini e buoi. (Muli, cavalli e asini non rappresentano un problema. Per loro le festività religiose non esistono, a meno che non facciano parte del nucleo familiare). «Ricordati sempre che, se non si lavora, i costi salgono ugualmente»[5]. Quindi limita al minimo l'investimento di capitale e i costi di esercizio. Non affrettarti a edificare. Pensaci bene prima di farlo, ma non esitare a piantare; quando bisogna piantare, la parola d'ordine è «agire»; ma non cominciare a costruire prima di aver compiuto trentasei anni, e anche allora costruisci solo se il terreno è già piantato. Gli edifici e gli attrezzi agricoli devono naturalmente essere adeguati al podere, ma è più importante non costruire in misura eccessiva. Poi, visto che si sta parlando di economie, non disprezziamo i piccoli risparmi. Il fattore merita di essere ripreso se non ha ridotto le razioni degli schiavi quando si sono ammalati. Il proprietario (*pater familias*!) deve mirare a vendere, non a comprare (*vendacem non emacem*). «Vendi i buoi che invecchiano, il bestiame e le pecore che presentano difetti, la lana, le pelli, un carro vecchio, gli arnesi di ferro vecchi, uno schiavo invecchiato, uno schiavo malato, e tutti gli altri attrezzi superflui».[6]

Quando acquisti la tua piantagione (si presume che non l'abbia ricevuta in eredità) tieni gli occhi bene aperti e prendi tempo. Se i vicini hanno l'aria di essere benestanti, si può ritenere che la regione sia buona. Se le piantagioni della regione non cambiano sovente proprietario e se un venditore si rammarica di aver venduto, anche questo è un buon segno. Si può misurare la produttività della piantagione contando il numero di recipienti, di torchi da vino e di giare. È consigliabile acquistare da un proprietario che è stato buon agricoltore e buon costruttore.

La posizione è particolarmente importante, ma un clima favorevole e salubre e un suolo fertile non sono di per sé sufficienti. Ci deve essere anche una buona disponibilità locale di artigiani e un buon mercato, che possa essere raggiunto con buoni mezzi di comunicazione. «Nelle vicinanze devono trovarsi una città prospera e il mare o un fiume navigabile, oppure, in mancanza di questi, una strada davvero buona con un traffico intenso»[7]. Il trasporto terrestre era, e continuò ad essere, così

[5] *Ibid.*, 39,2.
[6] *Ibid.*, 2,7.
[7] *Ibid.*, 1, 2-3.

cattivo, lento e dispendioso in confronto con il trasporto fluviale, e le possibilità di trasporto fluviale erano così rare nell'Italia peninsulare, che il problema della posizione e delle comunicazioni era importante non solo al tempo di Catone, ma anche al tempo di Varrone e di Columella. […]

Già allora, in realtà, coloro che investivano in piantagioni nelle pianure dell'Italia centrale cercavano i loro mercati oltre la più vicina città di provincia: essi guardavano alla città di Roma e, oltre Roma, alla regione cisalpina, non esclusa la povera Liguria cisalpina. Dal momento che, di solito, il commercio precede la bandiera, è possibile che al tempo di Catone i piantatori dell'Italia centrale stessero già vendendo il loro vino e il loro olio al di là delle Alpi. Ora che Roma aveva strappato a Cartagine il controllo navale, e quindi commerciale, del bacino occidentale del Mediterraneo, il mercato potenziale che si apriva a Roma nell'entroterra europeo di questo bacino superava il mercato di cui disponeva Cartagine nell'entroterra africano dello stesso così come il mercato di Cartagine aveva superato quello di Agrigento. È probabile tuttavia che solo dopo la conquista romana della Gallia Narbonense, avvenuta nel 125 a. C., il governo romano abbia emanato una legge, in vigore al tempo di Cicerone, che vietava di piantare viti e ulivi in territorio transalpino. L'olio e il vino d'Italia trovarono infine un mercato nel Levante e perfino in Arabia. I mercati, vicini o lontani che fossero, rappresentavano un elemento di importanza vitale per le piantagioni italiane che producevano non per il consumo domestico ma per la vendita, e l'insistenza di Catone sul vendere è accentuata.

L'intenzione di vendere il prodotto, e l'esigenza di produrre ciò che non solo trovava un mercato ma era anche trasportabile a costi non proibitivi, dovettero essere le considerazioni che determinarono l'ordine di priorità per lo sfruttamento della terra. Se Catone si fosse occupato nel suo trattato dell'allevamento nomade su vasta scala, gli avrebbe sicuramente dato priorità assoluta su ogni altro modo di trarre profitto dal suolo. Ma nel *De Agri Cultura* il suo interesse non va alla grande fattoria d'allevamento, ma alle piantagioni in proprietà privata di media estensione: 100 iugeri per un vigneto e 240 iugeri[8] per un uliveto; lasciando da parte, come egli in effetti fa, la grande industria pastorale, il suo ordine di priorità è il seguente:

> Se mi chiedi quale sia a mio avviso una proprietà eccellente, io risponderò: se possiedi un terreno scelto di 100 acri, situato in ottima posizione, la mia preferenza va alle viti, nel caso che il suolo ne produca di buone e abbondanti; in secondo luogo, sceglierò un orto irrigato; in terzo luogo, un saliceto; in quarto, un uliveto; in quinto, un prato; in sesto, un campo coltivato a grano; in settimo, un bosco ceduo; in ottavo, una macchia; in nono, un bosco che produca ghiande.[9]

[8] [Lo iugero corrispondeva alla misura agraria di 0,252 ettari (1 ettaro = 10.000 mq.)]

[9] *Ibid.*, 1,7 [citato anche da VARRONE, *De re rust.*,1,7.9-10].

I cento iugeri piantati a vite avrebbero goduto, presumibilmente, del mercato più ampio e lucrativo. Un orto avrebbe assicurato profitti solo nelle immediate adiacenze di una città, e il mercato per prodotti di lusso costituito dalla città di Roma, che ha un grande rilievo nel *De Re Rustica* di Varrone, al tempo di Catone era ancora allo stato nascente, sebbene anche Catone pensasse di trarne vantaggio. I salici erano un prodotto secondario; i vinchi erano usati come sostegno per i viticci. La loro convenienza stava nel fatto che essi prediligevano il terreno umido, acquitrinoso e ombreggiato e le rive dei fiumi (cioè un terreno che non era adatto a molti altri usi). I prati dovevano essere irrigati, ma, se necessario, li si poteva ottenere anche su suolo asciutto; il prato difatti poteva essere ottenuto da qualsiasi tipo di terra. La ragione per cui il terreno arativo (*campus frumentarius*) occupa un posto così basso nell'elenco di Catone sta forse nel fatto che il grano era così voluminoso in rapporto al prezzo che, come prodotto destinato alla vendita, non avrebbe sopportato il costo del trasporto terrestre. (Il trasporto del frumento apulo a dorso di mulo fino alla costa era un caso eccezionale; la qualità era elevata e le distanze brevi). Inoltre, i cereali prodotti da privati in Italia avrebbero dovuto competere con i cereali che il governo romano ricavava, senza alcuna spesa, dalle decime provinciali, integrato, in casi di emergenza, da donativi della Numidia e di Cartagine. Questi cereali provenienti da paesi transmarini potevano essere trasportati a Roma o agli eserciti romani per mare, a basso costo, e il governo poteva permettersi di vendere grano alla plebe urbana sotto il prezzo di costo, se e quando lo riteneva politicamente opportuno. Il grano e il foraggio prodotti nell'uliveto catoniano sono destinati solo al consumo domestico. Il legname, poi, avrebbe dovuto competere con l'ottimo legname prodotto nella metà della Sila che apparteneva al governo romano. Quanto alla macchia, essa produceva legna da ardere e bastoncini, prodotti utili ma di scarso valore. I boschi da ghiande avrebbero dovuto essere probabilmente di grandi dimensioni per dare un profitto, senza contare che le quercete della pianura cisalpina avranno controllato il mercato per quanto riguardava maiali, prosciutti, pancetta e salsicce. I maiali, al pari delle pecore e dei buoi, erano semoventi: potevano arrivare da soli al luogo di vendita e quindi potevano conquistare mercati anche molto lontani dalle zone di allevamento. Le utilizzazioni più vantaggiose per una proprietà di modica estensione dell'Italia centro-meridionale rimangono dunque il vigneto e l'uliveto. Sebbene collochi gli ulivi solo al quarto posto nella scala delle priorità, nel seguito dell'opera Catone vi dedica la stessa attenzione che alle viti. Un vigneto di 100 iugeri e un uliveto di 240 iugeri sono i due tipi di piantagione per i quali Catone fornisce una descrizione e un inventario dettagliati.

In entrambi i casi l'inventario include gli schiavi umani, gli animali domestici non umani e gli attrezzi inanimati. Il materiale umano, qui descritto, comprende solo il personale permanente. Uno dei problemi che, universalmente e costantemente, assediano qualsiasi forma di economia agraria è che la quantità di manodopera ne-

cessaria varia secondo le stagioni. La manodopera servile nelle due piantagioni-modello di Catone è ridotta ad un numero minimo di braccia che occorrono durante l'intero anno. Il punto fondamentale nella politica seguita da Catone riguardo alla manodopera è quello di provvedere alle necessità stagionali assumendo manodopera libera avventizia a condizioni che per il proprietario della piantagione comportano la quantità minima di obblighi umani nei confronti dei suoi salariati o appaltatori temporanei. Gli animali della piantagione diversi dalle pecore, al pari degli schiavi umani della piantagione e a differenza degli animali che formavano la base dell'industria dell'allevamento nomade, non erano di per sé una fonte di profitto. Al pari di un arnese umano o materiale, gli animali da tiro sono necessari unicamente per far sì che la produzione di vino e di olio renda qualcosa. Le pecore che si trovano nell'uliveto, naturalmente, non servono direttamente a questo scopo, come fanno invece buoi ed asini; ma esse impediscono un evitabile spreco di risorse brucando il terreno tra gli alberi e, come le olive, sono destinate alla vendita. Gli utensili inanimati sono vari e numerosi. I quattro elementi dell'impianto più grandi, complessi e costosi sono la sala del torchio (*torcularium*), il frantoio per le olive (*trapetus*), l'asta (*cupa*) di quest'ultimo e il forno da calce. […]

Gli schiavi sono utensili, come gli esseri animati non umani e gli attrezzi inanimati. Gli schiavi che lavorano nella vigna sono incatenati. Questi lavoratori in catene, tuttavia, beneficiano del senso degli affari di Catone. Catone riconosce che se gli utensili, animati e inanimati, devono essere tenuti in attività a pieno ritmo – come deve essere, se si vuole che assicurino una resa adeguata al capitale che vi è stato investito – devono anche essere conservati in buone condizioni. In accordo con questo principio, non umanitario ma economico, egli assegna le razioni alimentari in rapporto alla durezza del lavoro fisico richiesto allo strumento vivente.

> *Razioni per il personale*: per chi lavora quattro *modii* di frumento durante l'inverno, quattro e mezzo in estate; per il *vilicus*, la *vilica*, l'*epistata* e il pastore tre; per gli schiavi incatenati (*compeditis*), quattro porzioni di pane durante l'inverno; quando cominciano a zappare la vigna, cinque porzioni fino a quando non abbiano da mangiare fichi; quando hanno cominciato a mangiar fichi, bisogna tornare alle quattro porzioni di pane... *Vino per il personale*: dare agli schiavi incatenati una razione extra in proporzione al lavoro svolto. Se consumano dieci quarti di vino all'anno, tale consumo non è eccessivo.[10]

Il personale umano deve ricevere anche olive in salamoia, pesce sotto sale, aceto e sale come condimenti. Le razioni per i buoi sono indicate con la stessa precisione. Agli schiavi – che dopo tutto sono esseri umani – devono essere assegnate anche razioni di vestiario: una tunica, un mantello e un paio di buoni zoccoli di legno

[10] [*Ibid.*, 56 e 57.]

ogni due anni. Ma, «quando consegni una tunica o un mantello, abbi cura di ritirare prima il vecchio, da usare nella confezione di indumenti rappezzati»[11].

Gli utensili viventi, a differenza di quelli inanimati, possono andare perduti a causa della loro morte. Si può risparmiare sulla malattia, ma ciò si traduce in una grave perdita se si lascia che la malattia abbia un esito mortale. Da qui l'importanza della medicina anche per gli strumenti umani, oltre che per i buoi. La medicina per i buoi include non solo le cure mediche, ma anche la preghiera e il sacrificio. «*Votum pro bubus ut valeant, sic facito. Marti, Silvano in silva interdius in capita singula boum votum facito.* [Segue la ricetta]. *Eam rem divinam vel servus vel liber licebit faciat*»[12]. Se vuoi, puoi assicurare in tal modo la vita dei tuoi buoi ogni anno. Considerando che gli schiavi costano più dei buoi, è sorprendente che nel trattato di Catone non vi sia un'analoga formula per assicurare anche la loro vita. In questo caso, il sentimento sembra prevalere una volta tanto sul senso degli affari di Catone. Egli manifesta per i suoi buoi quasi un'affettuosa sollecitudine. «Abbi cura che i tuoi buoi siano sorvegliati con la massima attenzione. Sii un po' compiacente con i bovari, affinché siano più zelanti nella cura dei buoi»[13]. […]

Al tempo di Catone, dunque, l'Italia peninsulare vedeva trasformarsi la sua economia e con essa il suo paesaggio. La tradizionale economia rurale di sussistenza era soppiantata da nuove forme di sfruttamento della terra: da un lato l'industria dell'allevamento nomade, dall'altro un'agricoltura a piantagione intensiva. Queste due nuove forme erano quanto mai diverse dal punto di vista tecnico, ma avevano un obiettivo comune: entrambe erano praticate con lo scopo di realizzare il maggior profitto possibile da un investimento di capitale e perciò i loro prodotti non erano destinati alla sussistenza, ma alla vendita. La commercializzazione dell'agricoltura dell'Italia peninsulare era accompagnata dall'urbanizzazione. Cittadelle fortificate, appollaiate su rocce scoscese e circondate in basso da gruppi di villaggi, venivano sostituite da città commerciali e manifatturiere ubicate in posizioni economicamente, piuttosto che militarmente, strategiche. Lo *status* politico di capitale della sua Federazione assicurava a Roma una partecipazione a questo sviluppo commerciale e industriale. […]

Se gli effetti sociali di questa rivoluzione economica furono devastanti, l'effetto economico fu un considerevole aumento della produttività globale della penisola e l'effetto estetico fu un abbellimento sia delle città che della campagna. Non solo Roma, ma anche i centri minori delle pianure centro-meridionali venivano ornate in quel periodo di edifici e di opere d'arte di un genere che, se era comune nelle città elleniche, in Italia aveva fatto la sua comparsa, fino ad allora, solo in Magna Grecia

---

[11] *Ibid.*, 59.

[12] *Ibid.*, 83.

[13] *Ibid.*, 5,6.

e in Etruria. Parallelamente all'impianto urbanistico di tipo ellenico, la vite e l'ulivo ellenici avanzavano in direzione nord-occidentale lungo la penisola italiana. […]

Nel 37 a. C., anno in cui Varrone scriveva il suo *De Re Rustica*, la rivoluzione politica provocata dalla rivoluzione economica e sociale postannibalica in Italia aveva raggiunto il novantasettesimo dei suoi sofferti 102 anni[14]. Varrone, tuttavia, non ne fa parola, e questo pensiero non smorza il suo entusiasmo per la nuova forma rivoluzionaria di agricoltura. Ecco l'elogio di essa che Varrone mette in bocca ad uno dei personaggi del suo dialogo, Cn. Tremellio Scrofa[15]:

> Circa la forma di coltivazione, io sostengo che un aumento della bellezza porta con sé un incremento della produttività: esse procedono di pari passo. Se tu hai delle piantagioni e disponi gli alberi a quinconce[16], la regolarità dei filari e delle distanze li fa crescere meglio. Il vino e il grano che i nostri antenati producevano da una superficie di uguale estensione, ma non ben piantata, erano inferiori sia per qualità che per quantità. Quando le cose sono piantate con precisione al loro giusto posto, esse occupano meno spazio e non si danneggiano reciprocamente in quanto non tolgono le une alle altre il sole, la luna e l'aria... Cosi vengono prodotte più uva e più olive e questi frutti maturano più rapidamente. Questi due fatti hanno altre due conseguenze: consentono una maggiore produzione di olio e di vino e ad un prezzo migliore.

Un encomio della nuova Italia è messo in bocca ad altri personaggi[17].

> Voi che avete visitato molti paesi, avete mai visto una terra meglio coltivata dell'Italia? Io penso che non ne esista nessuna che sia coltivata in tutte le sue parti come lo è l'Italia... C'è forse un prodotto utile che qui non cresca, e non cresca nel modo migliore? Quale farro si potrebbe paragonare a quello campano? Quale frumento a quello apulo? Quale vino al Falerno? Quale olio a quello di Venafro? Non vi sono in Italia piantagioni così fitte da farla sembrare un unico grande frutteto? Forse la Frigia, che Omero chiama ἀμπελοέσσαν, è più densamente coperta di viti dell'Italia? O forse Argo, che egli chiama πολύπορον, di frumento?

La bellezza della rivoluzione agricola italiana postannibalica infiammò anche la fantasia di un poeta, Lucrezio, cui era estranea la considerazione dei profitti finanziari che, agli occhi di Varrone, davano sapore a questa bellezza.

> Inde aliam atque aliam culturam dulcis agelli
> temptabant, fructusque feros mansuescere terram
> cernebant indulgendo blandeque colendo.
> Inque dies magis in montem succedere silvas
> cogebant infraque locum concedere cultis,

---

[14] [Dalla uccisione di Tiberio Gracco promotore della riforma agraria (133 a. C.) alla vittoria di Ottaviano ad Azio (31 a. C.)]

[15] VARRONE, *De re rust.*, 1,7,2-4. Cf. 1,4,2.

[16] [Disposizione a file parallele sfasate di mezzo passo, simile alla figura del 5 nei dadi]

[17] *Ibid.*, 1,2,3-7.

prata lacus rivos segetes vinetaque laeta
collibus et campis ut haberent, atque olearum
caerula distinguens inter plaga currere posset
per tumulos et convalles camposque profusa;
ut nunc esse vides vario distincta lepore
omnia, quae pomis intersita dulcibus ornant
arbustisque tenent felicibus obsita circum.[18]

Questi versi latini di Lucrezio sono belli quanto la trasfigurazione del paesaggio agrario che essi evocano alla mente in modo così vivido. Ma questa può essere l'ultima parola della poesia, non della storia: quello che sta descrivendo il poeta, infatti, è un paesaggio «nel quale tutto ciò che si vede è attraente, e di orribile c'è solo l'uomo». La nuova Italia è un paradiso per gli alberi da frutto e i profittatori e un posto confortevole per i buoi, ma è un purgatorio per i contadini scacciati dalle loro terre e un inferno per gli schiavi importati.

[18] LUCREZIO, *De rer. nat.*, 5,1367-78. «Quindi gli uomini sperimentavano, l'uno dopo l'altro, i vari modi di coltivare il loro amato campicello. Essi vedevano che la terra, trattara con mitezza e coltivata dolcemente, addomestica i frutti selvatici. Così, giorno dopo giorno, costringevano le foreste a ritirarsi sempre di più sulle montagne e a cedere il passo, più sotto, alle colture, per far sì che gli uomini avessero prati, laghi, ruscelli, messi e ridenti vigneti sulle colline e nelle pianure, e le macchie degli ulivi, spandendosi per le colline, le valli e le pianure, spiccassero nel paesaggio con il loro grigio ceruleo. Questo è ciò che si offre oggi alla tua vista. Tutta la campagna sembra una tappezzeria dolcemente variegata, ora che gli uomini adornano le loro tenute, all'interno, con filari di dolci meli e le abbracciano con un contorno di fiorenti piantagioni».

«Agro bene culto nihil potest esse
nec usu uberius nec specie ornatius»,
dal *Cato maior* di Cicerone.[19]

51. Venio nunc ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector; quae nec ulla impediuntur senectute et mihi ad sapientis vitam proxime videntur accedere. Habent enim rationem cum terra, quae numquam recusat imperium nec umquam sine usura reddit quod accepit, sed alias minore plerumque maiore cum faenore. Quamquam me quidem non fructus modo, sed etiam ipsius terrae vis ac natura delectat. Quae cum gremio mollito ac subacto sparsum semen excepit, primum id occaecatum cohibet, ex quo occatio, quae hoc efficit, nominata est, dein tepefactum vapore et compressu suo diffundit et elicit herbescentem ex eo viriditatem, quae nixa fibris stirpium sensim adulescit culmoque erecta geniculato vaginis iam quasi pubescens includitur; ex quibus cum emersit, fundit frugem spici ordine structam et contra avium minorum morsus munitur vallo aristarum.

51. *E vengo ora ai piaceri degli agricoltori, che per me hanno un fascino incredibile: essi non trovano alcun ostacolo nella vecchiaia e, così mi pare, sono particolarmente conformi alla vita del saggio. Gli agricoltori hanno infatti un conto aperto con la terra che non si ribella mai e non restituisce mai ciò che ha ricevuto senza un profitto, ma sempre lo rende con un interesse, talvolta piccolo, per lo più piuttosto elevato. È però vero che non è solo l'interesse ad essere per me fonte di piacere, ma anche il naturale vigore della terra stessa. Essa quando accoglie il seme nel suo grembo reso soffice dall'aratura, in un primo tempo lo tiene nascosto (e questa operazione si chiama erpicatura), poi, dopo averlo intiepidito col suo calore e la sua pressione, lo schiude e fa spuntare da quello un germoglio verde che, sostenuto dalle fibre delle radici, a poco a poco cresce e diritto su uno stelo nodoso, ormai giunto per così dire a pubertà, si chiude entro un involucro; quando ne esce, mette fuori un frutto strutturato a spiga e, contro i morsi degli uccelli più piccoli, si difende col baluardo delle ariste.*

[19] Cf. CICERONE, *Cato maior de senectute,* cur. N. Flocchini, U. Mursia ed., Milano 1987, pp. 127-137. Per il titolo, v. par. 57.

52. Quid ego vitium ortus, satus, incrementa commemorem? Satiari delectatione non possum, ut meae senectutis requiem oblectamentumque noscatis. Omitto enim vim ipsam omnium, quae generantur e terra, quae ex fici tantulo grano aut ex acini vinaceo aut ex ceterarum frugum aut stirpium minutissimis seminibus tantos truncos ramosque procreet. Malleoli, plantae, sarmenta, viviradices, propagines nonne ea efficiunt, ut quemvis cum admiratione delectent? Vitis quidem, quae natura caduca est et nisi fulta est, fertur ad terram, eadem, ut se erigat, claviculis suis quasi manibus, quidquid est nacta, complectitur; quam serpentem multiplici lapsu et erratico, ferro amputans coercet ars agricolarum, ne silvescat sarmentis et in omnes partes nimia fundatur.

53. Itaque ineunte vere in iis, quae relicta sunt, existit tamquam ad articulos sarmentorum ea, quae gemma dicitur, a qua oriens uva se ostendit, quae et suco terrae et calore solis augescens primo est peracerba gustatu, dein maturata dulcescit vestitaque pampinis nec modico tepore caret et nimios solis defendit ardores. Qua quid potest esse cum fructu laetius, tum aspectu pulchrius? Cuius quidem non utilitas me solum, ut ante dixi, sed etiam cultura et natura ipsa delectat, adminiculorum ordines, capitum iugatio, religatio et propagatio vitium, sarmentorum ea, quam dixi, aliorum amputatio, aliorum inmissio. Quid ego irrigationes, quid fossiones agri repastinationesque proferam, quibus fit multo terra fecundior? quid de utilitate loquar stercorandi?

52. *E che bisogno c'è di ricordare la nascita, la semina, la crescita delle viti? Non posso saziarmi della gioia che provo: ve ne parlo affinché conosciate il tranquillo passatempo della mia vecchiaia. Lascio da parte il vigore proprio di tutti i prodotti della terra, che da un granellino così piccolo di un fico o di un vinacciuolo o dai semi minutissimi di altri cereali o di altre piante fa crescere tronchi e rami così imponenti. Magliuoli, talee, rampolli, barbatelle, propaggini non riempiono chiunque di ammirazione e di gioia? La vite poi che, per sua natura tende a cadere e che, se non ha dei sostegni casca giù per terra, essa medesima per sostenersi si attacca a tutto ciò che trova con i suoi viticci, come fossero mani; e poiché tende a serpeggiare in diverse direzioni in modo irregolare, potandola col falcetto, l'agricoltore la tiene a freno affinché non diventi una selva di tralci e non si spanda con troppa esuberanza in tutte le direzioni.* ***53.*** *E così all'arrivo della primavera nelle parti che sono rimaste, là dove, per così dire, ci sono le articolazioni dei tralci, sorge quella che si chiama una gemma, dalla quale, nascendo, si mostra il grappolo d'uva che, ingrandendosi, grazie al succo della terra ed al calore del sole, è in un primo tempo molto acerbo al gusto, poi, giunto a maturazione si fa dolce e, rivestito com'è dai pampini, non manca del giusto tepore e nello stesso tempo si protegge dalla vampa eccessiva del sole. Che cosa ci può essere di più piacevole da gustare e di più bello da vedere? E della vite, come ho detto prima, non mi piace soltanto l'utile che se ne ricava, ma anche la coltivazione e la natura; mi piacciono le file dei pali di sostegno, l'unione delle loro teste a formare un giogo, il legamento delle viti agli appoggi, la propagginazione, la recisione, come ho detto, di alcuni sarmenti e la possibilità di crescita lasciata ad altri. Perché poi parlare dell'irrigazione, dello scavo di fossati, delle ripetute rivangature del campo, operazioni che rendono la terra molto più feconda? Perché dovrei parlare dell'utilità della concimazione?*

54. Dixi in eo libro, quem de rebus rusticis scripsi; de qua doctus Hesiodus ne verbum quidem fecit, cum de cultura agri scriberet. At Homerus, qui multis, ut mihi videtur, ante saeculis fuit, Laertam lenientem desiderium, quod capiebat e filio, colentem agrum et eum stercorantem facit. Nec vero segetibus solum et pratis et vineis et arbustis res rusticae laetae sunt, sed hortis etiam et pomariis, tum pecudum pastu, apium examinibus, florum omnium varietate. Nec consitiones modo delectant, sed etiam insitiones, quibus nihil invenit agri cultura sollertius.

55. Possum persequi permulta oblectamenta rerum rusticarum, sed ea ipsa, quae dixi, sentio fuisse longiora. Ignoscetis autem; nam et studio rerum rusticarum provectus sum, et senectus est natura loquacior, ne ab omnibus eam vitiis videar vindicare. Ergo in hac vita M. Curius, cum de Samnitibus, de Sabinis, de Pyrrho triumphavisset, consumpsit extremum tempus aetatis. Cuius quidem ego villam contemplans — abest enim non longe a me — admirari satis non possum vel hominis ipsius continentiam vel temporum disciplinam. Curio ad focum sedenti magnum auri pondus Samnites cum attulissent, repudiati sunt; non enim aurum habere praeclarum sibi videri dixit, sed iis, qui haberent aurum, imperare. Poteratne tantus animus efficere non iucundam senectutem?

56. Sed venio ad agricolas, ne a me ipso recedam. In agris erant tum senatores, id est senes, si quidem aranti L. Quinctio Cincinnato nuntiatum est eum dictatorem esse factum; cuius dictatoris iussu magister equitum C. Servilius Ahala Sp. Maelium regnum adpetentem occupatum interemit.

54. *Ne ho parlato nel libro che ho scritto sull'agricoltura. Su tale operazione, Esiodo, che pure era competente in materia, non fa neppure una parola scrivendo di agricoltura. Ma Omero, che visse, mi pare, diverse generazioni prima, rappresenta Laerte che cerca di alleviare il dispiacere per la lontananza del figlio, mentre coltiva il campo ed è intento a concimarlo. E inoltre non solo di messi, di prati, di vigneti e di piante è ricca la campagna, ma anche di giardini, di frutteti ed inoltre di pascoli di bestiame, di sciami di api e di ogni varietà di fiori. E non solo mi piacciono le piantagioni, ma anche gli innesti, che costituiscono il più ingegnoso ritrovato dell'agricoltura.* **55.** *Potrei continuare a parlare dei numerosissimi piaceri dell'agricoltura, ma quanto ho detto mi accorgo che è stato fin troppo lungo. Mi perdonerete: mi sono lasciato trascinare dall'amore per la campagna, e poi la vecchiaia è per natura alquanto loquace (così non sembrerà che io voglia dichiararla esente da qualsiasi difetto). E dunque proprio in tale tipo di vita trascorse i suoi ultimi anni Manlio Curio, dopo aver ottenuto il trionfo per le vittorie sui Sanniti, sui Sabini, su Pirro? Guardando la sua villa (non è infatti lontana dalla mia) non cesso mai di pensare con ammirazione sia all'austerità di quell'uomo sia alla severità dei costumi di quei tempi. Mentre se ne stava seduto accanto al focolare, i Sanniti portarono a Curio una grande quantità di oro ed egli li respinse sdegnosamente dicendo che non gli sembrava molto importante possedere dell'oro ma comandare su quelli che lo possedevano. Uno spirito così nobile avrebbe potuto non rendere piacevole la sua vecchiaia?* **56.** *Ma vengo agli agricoltori, per non allontanarmi da me stesso. A quell'epoca i senatori, cioè i vecchi, vivevano nei campi, se è vero che a Lucio Quinzio Cincinnato fu comunicata la nomina a dittatore mentre stava arando. Fu per ordine suo, in qualità di dittatore, che il maestro dei cavalieri Gaio Servilio Aala uccise, prevenendone i disegni, Spurio Melio che aspirava alla tirannide.*

A villa in senatum arcessebatur et Curius et ceteri senes, ex quo, qui eos arcessebant, viatores nominati sunt. Num igitur horum senectus miserabilis fuit, qui se agri cultione oblectabant? Mea quidem sententia haud scio an nulla beatior possit esse, neque solum officio, quod hominum generi universo cultura agrorum est salutaris, sed et delectatione, qua dixi, et saturitate copiaque rerum omnium, quae ad victum hominum, ad cultum etiam deorum pertinent, ut, quoniam haec quidam desiderant, in gratiam iam cum voluptate redeamus. Semper enim boni assiduique domini referta cella vinaria, olearia, etiam penaria est, villaque tota locuples est, abundat porco, haedo, agno, gallina, lacte, caseo, melle. Iam hortum ipsi agricolae succidiam alteram appellant. Conditiora facit haec supervacaneis etiam operis aucupium atque venatio.

57. Quid de pratorum viriditate aut arborum ordinibus aut vinearum olivetorumve specie plura dicam? Brevi praecidam; agro bene culto nihil potest esse nec usu uberius nec specie ornatius; ad quem fruendum non modo non retardat, verum etiam invitat atque adlectat senectus. Ubi enim potest illa aetas aut calescere vel apricatione melius vel igni aut vicissim umbris aquisve refrigerari salubrius?

58. Sibi habeant igitur arma, sibi equos, sibi hastas, sibi clavam et pilam, sibi venationes atque cursus, nobis senibus ex lusionibus multis talos relinquant et tesseras, id ipsum utrum lubebit, quoniam sine iis beata esse senectus potest.

Sia Curio sia gli altri vecchi venivano fatti venire in senato dalla casa di campagna; per questo i messi che andavano a chiamarli ebbero il nome di «viatori». Fu dunque da compassionare la vecchiaia di costoro che ricavavano piacere dalla pratica dell'agricoltura? A mio parere non so proprio se un altro tipo di vecchiaia potrebbe esser più felice e non solo per il servizio che essa rende (l'agricoltura dona benessere a tutta l'umanità), ma anche perché è fonte del piacere di cui ho parlato e di una stragrande abbondanza di beni che interessano la vita umana e il culto degli dei (ecco che, visto che alcuni proprio di questi beni sentono la mancanza, ci riconciliamo finalmente col piacere!). E infatti un padrone saggio e diligente ha sempre colmi i depositi del vino, dell'olio, delle provviste; tutta la sua casa è ricca: ha in abbondanza porci, capretti, agnelli, galline, latte, formaggio, miele. E inoltre gli stessi agricoltori chiamano l'orto una seconda dispensa. A rendere più piacevole questa vita anche con occupazioni che riempiono il tempo libero, ecco l'uccellagione e la caccia. ***57.*** *Perché parlare più a lungo del verde delle praterie, dei filari di alberi, della bellezza di vigne e oliveti? Taglierò corto: nulla può essere più ricco di profitti e più bello d'aspetto di un campo ben coltivato. La vecchiaia non solo non pone ostacoli, ma anzi invita e invoglia a godere di tutto questo. Dove infatti persone di quell'età potrebbero meglio riscaldarsi al calore del sole o del fuoco oppure, al contrario, più salubremente rinfrescarsi col refrigerio offerto dall'ombra o dall'acqua?* ***58.*** *Si tengano pure le armi, si tengano i cavalli, si tengano le aste, si tengano la clava e la palla, si tengano il nuoto e la corsa: a noi che siamo vecchi, fra i molti giochi, lascino i dadi, ed anche questi come vorranno, perché la vecchiaia può essere felice anche senza dadi.*

Origini agresti di Roma,
dalle *Georgiche* di Vergilio.[20]

Agricol*a* incurv**o** terr**a**m dim**o**vit ar**a**tro:
h**i**c ann**i** labor, h**i**nc patri**a**m parv**o**sque nep**o**tes
s**u**stinet, h**i**nc arm**e**nta bo**u**m merit**o**sque iuv**e**ncos.
n**e**c requi**e**s, quin **au**t pom**i**s ex**u**beret **a**nnus
aut fet**u** pecor*um* **au**t Cere**a**lis m**e**rgite c**u**lmi,
pr**o**vent**u**qu*e* oner**e**t sulc**o**s atqu*e* h**o**rrea v**i**ncat.
v**e**nit hi**e**ms: terit**u**r Sicy**o**nia b**a**ca trap**e**tis,
gl**a**nde su**e**s laet**i** rede**u**nt, dant **a**rbuta s**i**lvae;
et vari**o**s pon**i**t fet**u**s aut**u**mnus, et **a**lte
m**i**tis in **a**pric**i**s coquit**u**r vind**e**mia s**a**xis.

inter**a** dulc**e**s pend**e**nt circ*um* **o**scula n**a**ti,
c**a**sta pud**i**citi**a**m serv**a**t domus, **u**bera v**a**ccae
l**a**ctea d**e**mitt**u**nt, pingu**e**squ*e* in gr**a**mine l**ae**to
inter s*e* **a**dvers**i**s luct**a**ntur c**o**rnibus h**ae**di.
ipse di**e**s agit**a**t fest**o**s fus**u**sque per h**e**rbam,
ignis ub*i* **i**n medi*o* **e**t soci**i** crat**e**ra cor**o**nant,
t**e** lib**a**ns, Len**ae**e, voc**a**t pecor**i**sque mag**i**stris
v**e**loc**i**s iacul**i** cert**a**mina p**o**nit in **u**lmo,
c**o**rporaqu*e* **a**gres**t**i nud**a**nt praed**u**ra pal**ae**stra.

h**a**nc ol**i**m veter**e**s vit**a**m colu**e**re Sab**i**ni,
h**a**nc Remus **e**t frat**e**r; sic f**o**rtis Etr**u**ria cr**ev**it
sc**i**licet **e**t rer**u**m facta *e*st pulch**e**rrima R**o**ma,

[20] Cf. VERG., *Georg.* 2,513-542: trad. di E. Cetrangolo in VIRGILIO, *Tutte le opere*, Sansoni, Firenze 1975[4] (1966[1]).

septemque una sibi muro circumdedit arces.
ante etiam sceptrum Dictaei regis et ante
impia quam caesis gens est epulata iuvencis,
aureus hanc vitam in terris Saturnus agebat;
necdum etiam audierant inflari classica, necdum
impositos duris crepitare incudibus ensis.

Sed nos immensum spatiis confecimus aequor,
et iam tempus equum fumantia solvere colla.

Rimuove col curvo aratro la terra il colono:
ivi sta il frutto di un anno, con quello sostiene
casa e famiglia e armenti di bovi e giovenchi
bravi. Né posa, finché non abbonda l'annata
di frutti o di parti del gregge o di spighe
e il raccolto non gravi sui solchi e vinca i granai.
E viene l'inverno, si spreme l'oliva ai frantoi,
ritornano i porci dal bosco cibati di ghiande,
le macchie dànno corbezzoli, porge i suoi frutti
varii l'autunno e in alto su rupi assolate
matura lontana la dolce vendemmia dell'uva.

Pendono intanto, ai baci d'intorno, i figliuoli,
un casto pudore serba la casa, le vacche
han piene di latte le poppe e i grassi capretti
nel folto dell'erba scherzano in lotta di corna.
Esso il colono celebra i giorni festivi sul campo
steso, dove in mezzo c'è il fuoco e i compagni
incoronano i vasi, e te, o Lenèo, invoca libando
e fissa nell'olmo un bersaglio per gara ai pastori.

Era questa la vita che amavano un tempo i Sabini
antichi e Remo e il fratello, così divenne
forte l'Etruria e nel mondo bellissima Roma
che da sola poté con un muro sette colli comprendere.
E prima che Giove il regno occupasse, prima
che uccisi i giovenchi l'empia gente mangiasse
era questa in terra la vita dell'aureo Saturno;
né ancora si udivano suoni di tromba nell'aria
né su le incudini dure stridore di spade.

Ma già sterminate distese noi percorremmo
ed è tempo di sciogliere i colli fumanti ai cavalli.

Per il testo, cf. M. PORCI CATONIS, *De agri cultura*, cur. A. Mazzarino, Teubner, Leipzig 1982[2] (1962[1]), ora accessibile anche in «PHI Latin Texts», The Packard Humanities Institute Los Altos (California), in http://latin.packhum.org/author/22, cui ci siamo rifatti. Consultabile in rete anche l'ed. critica precedente a cura di W. D. Hooper e H. B. Ash, Loeb Classical Library, London 1934, in LacusCurtius http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/home.html. Cf. anche CATONE IL CENSORE, *L'agricoltura,* curr. L. Canali e E. Lelli, Mondadori, Milano 2000. Per la traduzione allegata, nostra revisione e aggiornamento in lingua corrente di quella a cura di A. Donati in CATONE, *Dell'agricoltura,* Società Anonima Notari, Villasanta 1929. In appendice: letture da S. BOSCHERINI, «Catone», in *Dizionario degli scrittori greci e latini*, cur. F. Della Corte, Marzorati, Settimo Milanese 1988, v. 1, pp. 405-406; A. J. TOYNBEE, *L'eredità di Annibale. II, Roma e il Mediterraneo dopo Annibale,* Einaudi, Torino 1983 (ed. or. Londra 1965), cap. 8, pp. 358-381; CICERONE, *Cato maior de senectute,* cur. N. Flocchini, Mursia, Milano 1987, pp. 127-137; VIRGILIO, *Tutte le opere*, cur. E. Cetrangolo, Sansoni, Firenze 1975[4] (1966[1]), pp. 170-173. In copertina: bassorilievo con la cosiddetta mietitrice gallica o dei Treviri, a trazione posteriore, esempio di arte gallo-romana della prima età imperiale, scoperto nel 1958 nel sito fortificato di Montauban nella regione belga della Vallonia. A cura di Felice Cesana. *Pro manuscripto* © Fondazione Sacro Cuore per l'educazione e l'istruzione dei giovani.